

Citromos, aszalt barackos muffin



Hozzávalók:

15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg kristálycukor, 2 tojás, 1 kis pohár (175 gramm) natúr vagy citromos joghurt, 4-4 evőkanál frissen facsart citromlé és tej, 1 citrom lereszelt sárga héja, 30 dkg finomliszt, 1-1 kiskanál sütőpor és szóda bikarbóna, csipetnyi só, 15 dkg aszalt sárgabarack

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A puha (szobahőmérsékletű) margarint először magában, majd a kristálycukorral kikeverjük. A tojást, a citromos joghurtot, a frissen facsart citromlevet és tejet, valamint a citrom lereszelt sárga héját hozzáadjuk.
2. A finomlisztet a sütőporral és a szóda bikarbónával összeforgatjuk, majd hozzáadjuk a kis kockákra vágott aszalt sárgabarackot. A joghurtos cukros masszába keverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával háromnegyedükig megtöltjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C ; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 324 kcal