



Hozzávalók

az I. változathoz:

4 tojás, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 mokkáskanál őrölt szegfűszeg, 2 dkg keserű kakaópor, 2 kis tasak (2,5 dkg) instant cappuccino por, 1 csomag sütőpor, 20 dkg finomliszt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a II. változathoz:

3 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1,5 dl olaj, 1 dl tej, 1 csomag sütőpor, 1 kiskanál őrölt fahéj, 4 evőkanál keserű kakaópor, 4 evőkanál instant cappuccinopor, 2 evőkanál instant kávé, 25 dkg finomliszt, 12 szem dióbél

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. Az első változathoz a tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük, a puha (szobahőmérsékletű) vaját hozzáadjuk. A fűszereket, a kakaó és kávéport valamint a sütőport a lisztbe forgatjuk, az előzőekhez adjuk.

2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük, és a masszával háromnegyedükig megtöltjük.

3. 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 rácásra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

4. A II. változathoz a tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük, először az olajat, azután a tejet csurgatjuk bele. A sütőport, a fahéjat, a kakaó és kávéport valamint az instant kávékat a lisztbe forgatjuk, az előzőekhez adjuk.

5. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük, majd mindegyik aljára 1-1 szem diót rakunk. A masszával háromnegyedükig megtöltjük.

6. 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 rácásra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

Cappuccino muffin

12-12 darab

Elkészítési idő: fajtánként 30 perc

Egy darab I. változat: 289 kcal

Egy darab II. változat: 256 kcal