

Áfonyás, vaníliapudingos muffin



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag (4 dkg) főzni való vaníliaízű pudingpor, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, 20 dkg áfonya (fagyasztott is lehet), 1 tojás, 12 dkg kristálycukor, 1 dl olaj, 1,5 kis pohár vaníliás joghurt (225 gramm), 6 evőkanál sűrű, főzött vaníliapuding a forma kikenéséhez:
olaj

1. A lisztet a pudingporral, a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk. Az áfonyát óvatosan belekeverjük. (Ha fagyasztott gyümölcsöt használunk, akkor azt felengedjük, lecsöpögtetjük és így keverjük a masszába.)
2. A tojást a cukorral jól kikeverjük, majd először az olajjal, azután a vaníliás joghurttal keverjük tovább. Az előzőekkel összedolgozzuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával félig megtöltjük. Mindegyikre 1-1 kiskanálnyi vaníliapudingot rakunk. A maradék masszával befedjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 247 kcal