



Forrás: A legjobb muffinok
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin,
csipet só, 1,8 dl 100%-os almalé, 30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 2 sárgarépa (meghámozva 20 dkg), 2 alma (meghámozva 20 dkg)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral tálba tesszük, és elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. A puha vajat apránként hozzáadjuk, megsózzuk, az almaléval hígítjuk.
2. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez keverjük. A sárgarépát kis lyukú reszelőn át a tésztába reszeljük. Az almát meghámozzuk, 5-6 milliméteres kockákra vágjuk, a tésztához adjuk, összekeverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük és a masszával megtöltjük, a tetejüket vizes kanállal kissé elsimítgatjuk. 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 rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Almás, sárgarépas muffin

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 242 kcal