



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 kiskanál kristálycukor, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 15 dkg reszelt trappista sajt (a fele füstölt is lehet), 2 tojás, 2,5 dl tejföl, 1 dl tej, 1 dl olaj
a forma kikenéséhez:
2 evőkanál olaj
a tetejére:
5 dkg reszelt trappista sajt

1. A lisztet a sütőporral, a cukorral, a sóval, a borssal és a reszelt sajttal összeforgatjuk. A tojást a tejjel, a tejjel és az olajjal jól felfeverjük, majd a sajtos liszttel összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük, de papírkosárákakkal is kibélelhetjük. A sajtos, tejfölös masszával a háromnegyedükig töltjük. A tetejüket reszelt sajttal megszórjuk.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 22 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 292 kcal