

Diós, sonkás muffin



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál só, 2 tojás, 2 dl tej, 0,6 dl olaj, 10 dkg főtt füstölt sonka, 4 dkg dió, 1 ágacska rozmaring
a forma kikenéséhez:
2 evőkanál olaj

1. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A tojást kissé felferjük, a tejjel és az olajjal elhabarjuk. A sonkát apró kockákra, a diót durvára vágjuk. A rozmaring levélkéit a szárról lecsipkedjük, fölaprítjuk.
2. Az így előkészített hozzávalókat fakanállal összekeverjük. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük vagy papírkosárcákkal kibéleljük. A sonkás, diós masszával a háromnegyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 193 kcal