



Hozzávalók:

10 dkg paprikás burgonyacsipsz, 8 dkg reszelt Gouda sajt,
22 dkg finomliszt, 2 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szódadikarbóna, csipetnyi só, csipetnyi őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál jóféle pirospaprika, 2 tojás, 0,6 dl olaj, 2,5 dl natúr joghurt
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A csipszet nejlonzacskóba rakjuk, és a sodrófát görgetve rajta durvára törjük. A reszelt sajttal, a liszttel, a sütőporral, a szódadikarbónával, a sóval, a borssal és a pirospaprikával összeforgatjuk.
2. Egy nagyobb tálban a tojást az olajjal és a joghurttal jól kikeverjük, majd a lisztes keveréket is hozzáadjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük és a masszával majdnem teletöltjük. A tetejüket elsimítgatjuk (egy kevés reszelt sajttal is behinthetjük).
4. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb.25 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 195 kcal