

Muffin recept

Hozzávalók:

25dkg liszt
10-15dkg cukor ízlés szerint
1 mokkáskanál sütőpor
1 mokkáskanál szódabikarbóna
1 tojás
1 kicsi natúrjoghurt
1 evőkanál olaj
1dl tej

Zsíradék a forma kikenéséhez.



Ízesítés:

banán, alma, étcsoki, kakaópor, fahéj,
dió, vanília, aszalt gyümölcsök,
citromhéj, ízlés szerint lehet
különböző kombinációkat
összeállítani.

Elkészítés:

Előre kikenjük a muffin formát, előmelegítjük a sütőt 180°C-ra. Egy nagyobb tálba kimérjük a lisztet a cukrot és hozzáadjuk a szóda bikarbónát és a sütőport.



Kisebb edénybe beleütjük a tojást és villával felverjük, majd hozzáadjuk a joghurtot az olajat és a tejet.



Ezt összekeverve kész is van a két része a tésztának. Az ízesítőket (a képen látható banán, étcsoki, aszalt vörösfonya, vanília aroma) hozzákeverjük az alapanyagokhoz a gyümölcsöket, fűszereket a száraz részhez,



a folyékony ízesítőket a nedves részhez.



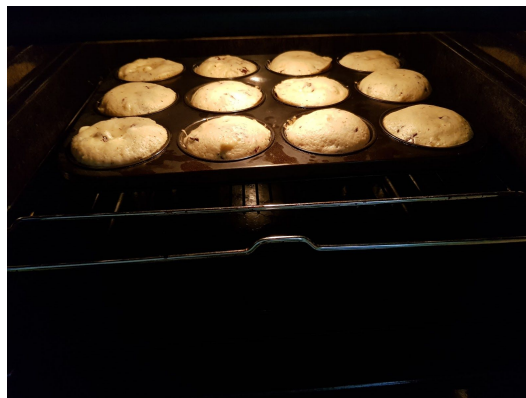
A nagyobb tálba átöntjük a kisebb tál tartalmát, alaposan összekeverjük.



Kanállal elosztjuk a sütőformába a tésztát,



majd 180°C-on 15-20 percig sütjük.



Ha már megszilárdult a teteje akkor kész is van.



Megjegyzés: Papírban nem célszerű sütni, mert nagyon beleragad. A kikent formából könnyen kijön.



Jó étvágyat!!!