

ALMÁSPITE MUFFIN Áfonya mámorea receptje nyomán

Hozzávalók, 12 muffinhoz

250g liszt (75g sima, 185g tk. búza)

2 csapott teáskanál sütőpor

fél teáskanál szóda bikarbóna

1 mokkáskanál fahéj/ ízlés szerint

1 kezeletlen citrom héja

75 g olvasztott vaj vagy margarin

1 tojás

180 ml tej, vagy vizes tejszín, növényi tejjel

130 g joghurt

80 g cukornak megfelelő édesítő, pl. 20 g 4X/Negyedannyi édesítő

250 g alma/hámozott súly

50 g dió

Elkészítés

A sütőt 180 fokra melegítettem és előkészítettem a muffinformát a kapszlikkal. Az almákat negyedeltem, magházaiktól megszabadítottam, majd vékonyra szeleteltem. A diót sütőben megpirítottam, majd durvára vágtam.

A száraz anyagokat egy tálba mértem és összekevertem. Egy másik, nagyobb keverőtálban megolvasztottam a vajat, hozzáadtam a tojást, édesítőt, tejet és joghurtot. Simára kevertem, majd beleforgattam a szárazanyagos keveréket, végül az almát. A tésztát kanállal a formákba adagoltam. A tetejét megszórtam vágott dióval, sütőbe tettem és 25 perc alatt megsütöttem. A sütési idő irányadó, ellenőrizzük tűpróbával, hogy a sütemény megsült-e. A kész muffinokat rácásra tettem kihűlni.