

Muffin-mix

Hozzávalók a porhoz:

(egy kb. 750 ml-es üveghez)

- két bögre fehér finomliszt (25 dkg)
- 1 mokkáskanál szódadikarbóna
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 csipet só
- fél bögre kristálycukor (8 dkg)
- fél bögre barna- vagy nádcukor (8 dkg)

+ fél bögre csokicsepp vagy apróra vágott csoki

Ezeket rétegezzük szépen egy üvegbe a csoki kivételével. A lisztbe előzőleg keverjük bele a sót, a sütőport és a szódadikarbónát. A csokit egy külön pici üvegbe tegyük vagy egy fényes, átlátszó kis zacskóba, tasakba. Mehet abba az üvegbe is, amibe a por, de akkor felülre, hogy könnyű legyen leszedni!

Hozzávalók a sütihez:

- 1 kocka olvasztott vaj (10 dkg)
- 3 tojás
- háromnegyed bögre tejföl (megfelel egy kis poharas 160-180 grammosnak)
- a szóráshoz kevés barna cukor + csokicsepp (elhagyható)

Elkészítése:

1. A sütőt előmelegítjük 190 fokra, alul-felül sütés programra.
2. Keverjük össze a port a vajjal, a tojásokkal és a tejföllel.
3. Adjuk a csokicseppeket is a tésztához, finoman forgassuk őket bele.
4. Fagylaltos- vagy evőkanál segítségével osszuk szét őket egyenletesen egy kapszlikkal bélelt muffinsütő 12 mélyedésébe.
5. Minden muffin tetejére szórjunk barnacukrot és csokoládécseppeket, majd irány az alul-felül sütés programon 190 fokra előmelegített sütő.
6. Süssük nagyjából húsz perc alatt aranyszínűre!

Muffin-mix

Hozzávalók a porhoz:

(egy kb. 750 ml-es üveghez)

- két bögre fehér finomliszt (25 dkg)
- 1 mokkáskanál szódadikarbóna
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 csipet só
- fél bögre kristálycukor (8 dkg)
- fél bögre barna- vagy nádcukor (8 dkg)

+ fél bögre csokicsepp vagy apróra vágott csoki

Ezeket rétegezzük szépen egy üvegbe a csoki kivételével. A lisztbe előzőleg keverjük bele a sót, a sütőport és a szódadikarbónát. A csokit egy külön pici üvegbe tegyük vagy egy fényes, átlátszó kis zacskóba, tasakba. Mehet abba az üvegbe is, amibe a por, de akkor felülre, hogy könnyű legyen leszedni!

Hozzávalók a sütihez:

- 1 kocka olvasztott vaj (10 dkg)
- 3 tojás
- háromnegyed bögre tejföl (megfelel egy kis poharas 160-180 grammosnak)
- a szóráshoz kevés barna cukor + csokicsepp (elhagyható)

Elkészítése:

1. A sütőt előmelegítjük 190 fokra, alul-felül sütés programra.
2. Keverjük össze a port a vajjal, a tojásokkal és a tejföllel.
3. Adjuk a csokicseppeket is a tésztához, finoman forgassuk őket bele.
4. Fagylaltos- vagy evőkanál segítségével osszuk szét őket egyenletesen egy kapszlikkal bélelt muffinsütő 12 mélyedésébe.
5. Minden muffin tetejére szórjunk barnacukrot és csokoládécseppeket, majd irány az alul-felül sütés programon 190 fokra előmelegített sütő.
6. Süssük nagyjából húsz perc alatt aranyszínűre!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN