

ALMÁS-DIÓS MUFFIN



Hozzávalók

- 30 dkg liszt
- 25 dkg cukor
- 12 dkg margarin
- 2 tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- Kb. 5 kávéskanál sütőpor
- 2 közepes méretű alma
- Fél csésze őrölt dió

Elkészítés

Első lépés: A margarint mikróban kicsit megolvasztjuk, majd hozzákeverjük a cukrot és a vaníliás cukrot, utána pedig a tojásokat. Félre tesszük

Második lépés: Külön tálban összekeverjük a lisztet és a sütőport.

Harmadik lépés: A sütőporos liszthez hozzáadjuk az első lépésben elkészített masszát, majd a meghámozott és lereszelt almát, és a diót is hozzáadjuk.

Negyedik lépés: A sütőt 200 fokra kapcsoljuk, előkészítjük a muffin formákat

Ötödik lépés: Az előmelegített sütőben 20 perc alatt aranybarnára sütjük.