

## 100674 Sütőforma készlet

### Recept 12 mini muffinhoz

Hozzávalók:

1 tojássárgája (M-es méret)  
75 g búzaliszt  
1 tk. sütőpor  
50 g cukor  
1 csipet só  
1 csomag vaníliás cukor  
30 g puha vaj  
8 ek. tojáslikőr

A mázhoz:

200 g porcukor  
1 tojásfehérje (M-es méret)  
csillogó cukorgyöngy

Kellékek: mini muffin sütőforma, 12 kisméretű papírforma, simítókanál vagy kanál

Az elkészítés lépései:

- 1) Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra alsó-felső sütéssel vagy 150 °C-ra légkeveréssel. Helyezze a papírformákat a mini muffin sütőformába.
- 2) Válassza szét a tojásfehérjét és a tojássárgáját, majd tegye a tojásfehérjét a hidegre. Keverje habosra a tojássárgáját a cukrral és a vajjal. Lassanként adja hozzá a sót, a vaníliás cukrot és a tojáslikőrt. Keverje össze a lisztet a sütőporral, majd keverje a tésztához.
- 3) Egyenletesen ossza el a tésztát az előkészített sütőformában, majd süsse az előmelegített sütőben kb. 12-15 percig.
- 4) A megsült muffinokat hagyja kihűlni, majd vegye ki a formából.
- 5) A mázhoz szitálja át a porcukrot és keverje össze a tojásfehérjével, hogy sűrű mázat kapjon. A díszítéshez óvatosan vonja be a muffinokat a mázzal egy kanál vagy simítókanál segítségével. Tetszés szerint díszítheti a muffinokat csillogó cukorgyöngyökkel is. Hagyja a mázat megszáradni, majd tálalhatja is.