

EPRES PISZTÁCIÁS MUFFIN MANDULALISZTBŐL



Hozzávalók 12 db muffinhoz:

15 dkg vaj
6 tojás
5 dkg pisztácia
30 dkg mandulaliszt
1 teáskanál sütőpor
2 dkg liofilizált eper
2 evőkanál édesítő

A vaját habosra keverjük a tojásokkal, hozzáadjuk a durvára tört pisztáciát. A sütőport elkeverjük a mandulalisztben, majd a tojásos vajhoz keverjük. Belekeverjük a liofilizált epret és az édesítőt. Egy muffin sütőformát kibélelünk papírkapszlikkal és megtöltjük a tésztával. 20-25 percre 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük.