



Tálalás: **14 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **25 perc**



Répási Eszter

TÚRÓS EPRES MUFFIN

Az eper gazdag riboflavinban (B2-vitamin) és C-vitaminban is, 200 g eper elfogyasztása fedezi a napi C-vitamin szükségletünket.

HOZZÁVALÓK

50 g finomliszt
150 g teljes kiőrlésű
liszt
80 g margarin

2 db tojás
60 ml 1,5 %-os tej
1 tk sütőpor
80 g xilit
200 g eper

TÖLTELÉK

250 g sovány
tehéntúró
1 rúd vanília kikapart
magja

1 ek xilit

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojást tartalmaz

- 1 A hozzávalókat kimérjük.
- 2 Az epret megmossuk, megtisztítjuk, majd feldaraboljuk.
- 3 A margarint felolvasztjuk.
- 4 Összekeverjük a hozzávalókat egy tálban.
- 5 Belekeverjük az epret is.
- 6 A töltelékhez összetörjük a túrót egy villával, majd hozzáadjuk a xilitet és a vanília rúd kiakapart magjait.
- 7 A muffin tésztát papírral bélelt muffin formákbe kanalazzuk.
- 8 Minden muffin tejére kanalazunk a túró töltelékből, majd belenyomkodjuk a tésztába.
- 9 170°C-on hőlégkeveréses funkció kb. 25 perc alatt megsütjük.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

