

# OLÍVÁS ÉS ROZMARINGOS MUFFINOK



12 db  
muffinok

## Hozzávalók:

- 400 g **Mevalia Bread Mix**
- 8 g sütőpor
- 2 g étkezési szóda
- 1 g rozmaring, finomra összevágva
- 12 g tojáspótló
- 40 g fekete olíva, finomra összevágva
- só, frissen őrölt bors
- 60 g olívaolaj
- 120 g tejföl
- 360 ml víz

## Ajánlás:

A muffinok tojáspótló nélkül is elkészíthetők. Ebben az esetben csak 320 ml vizet használjon. A muffinok tálalhatók az esti büféken, de akár jól lefagyaszthatóak is.

## Az elkészítés menete:

1. A sütőt forrósítsa fel 180 °C-ra. A muffinok sütőtepsijét kenje ki és szórja be **Mevalia Bread Mix**-el.
2. Egy tálban keverje össze a **Mevalia Bread Mix-et**, a sütőport, az étkezési szódat, rozmaringot, tojáspótlót és a fűszereket. Óvatosan keverje bele az olívat.
3. Egy másik tálban konyhai mixerrel keverje össze az olívaolajat, tejfölt és a vizet.
4. Adja hozzá a másik tálban lévő száraz alapanyagokat és addig keverje, míg az egész teljesen össze nem áll. A tésztának puhának kell lennie, de nem folyósnak.
5. Szükség esetén tegyen hozzá vizet vagy **Mevalia Bread Mix-et**.
6. A tésztát tegye a muffinok sütőtepsijébe és simítsa le a felületét.
7. Helyezze a sütő középső rostjára és 40 percre süssse. Majd a muffinokat hagyja kihűlni.

A teljes mennyiség	Energia - 2 218 kcal	6,7 g fehérje	274 mg Phe
1 darab	Energia - 184 kcal	0,6 g fehérje	23 mg Phe