



Hozzávalók:

2 tojás, 12 dkg barna cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl natúr joghurt, 25 dkg finomliszt, 2 evőkanál keserű kakaópor, 1 csomag sütőpor, 1,5 dl jó erős feketekávé
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin
a töltelékhez:
25 dkg mazsolás krémtúró

1. A tojást a kétféle cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton kb. 3 perc. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal) és a joghurttal összedolgozzuk.
2. A lisztet a kakaóporral és a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a hideg kávéval együtt. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A fele kávé masszával megtöltjük. Mindegyikre 1-1 kiskanálnyi krémtúrót halmozunk, majd a maradék kávé masszával befedjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek. A tetejüket olvasztott csokoládéval is bevonhatjuk.

Túróval töltött kávé muffin

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 309 kcal