



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szódbikarbóna, csipetnyi só, 15 dkg kristálycukor, 2 tojás, 1,5 dl főzőtejszín (tej is lehet), 2 kiskanál vaníliaaroma, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg tejszokoládé, 8 dkg tisztított földimogyoró  
a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral, a szódbikarbónával és a sóval összeforgatjuk. A cukrot, a tojást, a tejszínt, a vaníliaaromát és a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) belekeverjük.
2. A tejszokoládét nagyon apróra vágjuk, esetleg lereszeljük. A mogyorót durvára aprítjuk. Óvatos mozdulatokkal mindkettőt az előzőekbe forgatjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával háromnegyedükig megtöltjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk 10-15 percig, végül a kis süteményeket rácstra rakjuk kihűlni.

Jó tanács

- A muffinok tetejére díszítésképpen olvasztott csokoládét is locsolhatunk.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 357 kcal • fehérje: 6,2 gramm • zsír: 21,9 gramm • szénhidrát: 33,5 gramm •

Sztracsatella muffin II.

rost: 1,7 gramm • koleszterin: 79 milligramm