



Hozzávalók:

3 tojás, 25 dkg kristálycukor, 1-2 kiskanál vaníliaaroma, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 csomag sütőpor, 25 dkg finomliszt, 1,5 dl főzőtejszín (lehet tej is), 8 dkg tejszokoládé, 8 dkg étcsokoládé, 8 dkg mogyoró  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral, a vaníliaaromával és a puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal) összekeverjük, majd hozzáadjuk a sütőporral összeforgatott lisztet és a tejszínt is. A kétféle csokoládét és a mogyorót durvára vágjuk, szintén a tésztába keverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A csokoládés, mogyorós masszával háromnegyedükig töltjük.
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.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 476 kcal