



Hozzávalók:

10 dkg tisztított (vékony barna héjától is megfosztott) törökmogyoró, 20 dkg finomliszt, 3 evőkanál keserű kakaópor, 1 csomag sütőpor, 3 tojás, 25 dkg kristálycukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg csokoládés mogyorókrém (Nutella), 0,5 dl tej

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a csokimázhoz:

10 dkg étcsokoládé, 10 dkg tejsokoládé, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A mogyorót egy serpenyőben szárazon (zsiradék nélkül) aranybarnára, illatosra pirítjuk, ha kihűlt, dió- vagy kávédarálóban finomra őröljük. A liszttel, a kakaóval és a sütőporral összeforgatjuk.
2. A tojást a cukorral habosra verjük, ez elektromos habverővel 4 perc, majd a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint), és a lágy (szobahőmérsékletű) mogyorókrémet keverjük hozzá. A mogyorós liszttel összedolgozzuk, a tejjel lazítjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük. A nutellás masszával háromnegyedükig töltjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.
5. A mázhoz valókat nem túl erős vízgőzre téve fölolvasztjuk, simára keverjük, hűlni hagyjuk, de mielőtt megdermedne, az ugyancsak kihűlt muffinokra locsoljuk, hogy ezeken szilárduljon meg.

18 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 381 kcal