



Hozzávalók

a mogyoróshoz:

10 dkg sózatlan törökmogyoró
(földimogyoró is lehet), 2 csapott evőkanál
keserű kakaópor, 15 dkg finomliszt, 1
csomag sütőpor, 3 tojás, 12 dkg
kristálycukor, 15 dkg vaj vagy
sütőmargarin, 12 dkg kakaós mogyorókrém
(Nutella), 0,5 dl tej

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a mogyorós mazsoláshoz:

12 dkg sózatlan földimogyoró, 3 tojás, 15
dkg barna cukor, 15 dkg vaj vagy
sütőmargarin, 15 dkg kakaós mogyorókrém
(Nutella), 3 evőkanál rum, 15 dkg

finomliszt,

1 csomag sütőpor, 4-5 evőkanál mazsola

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A mogyoróshoz a mogyorót kissé megpirítjuk, hűlni hagyjuk, ledaráljuk. Ezután a kakaóporral, a liszttel és a sütőporral összeforgatjuk. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vaját, a mogyorókrémet és a tejet hozzáadjuk, végül fakanállal a lisztes keveréket beledolgozzuk.

2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

3. A mogyorós mazsoláshoz a mogyorót kissé megpirítjuk, durvára vágjuk. A tojást a cukorral egy tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vaját, a mogyorókrémet, a rumot majd a mogyorót hozzáadjuk. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, fakanállal az előzőekhez adjuk, a mazsolával együtt.

4. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek. Előmelegített sütőben, közepes

Mogyorós és mogyorós, mazsolás muffin

lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácusra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12-12 darab

Elkészítési idő: 45-60 perc

Egy darab mogyorós: 320 kcal

Egy darab mogyorós mazsolás: 376 kcal