

Mazsolás, diós, mézes, csokoládés muffin



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 8 dkg darált dió, 10 dkg puha mazsola, 1-1 kiskanál szódabikarbóna és sütőpor, 2 tojás, 12 dkg porcukor, 10 dkg méz, 2,75 dl tej, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejükre: 10 dkg étcsokoládé

1. A lisztet a darált dióval, a mazsolával, a szódabikarbónával és a sütőporral összeforgatjuk. A tojásokat a porcukorral és a mézzel habosra keverjük, az előzőekhez adjuk a tejjel és az olvasztott, de nem meleg vajjal együtt.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A mazsolás masszát beletöltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácusra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.
4. A csokoládét folyósra olvasztjuk, majd a muffinok tetejét bevonjuk vele.

12 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 308 kcal