

Mazsolás, marcipános, csokimázás muffin



Hozzávalók:

10 dkg színezetlen marcipán, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 12 dkg puha mazsola, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 tojás, 12 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 dl olaj, 2,5 dl tejföl (tisztán mérve)
a forma kikenéséhez
vaj vagy sütőmargarin
a tetejére:
15 dkg fehér csokoládé, 3 evőkanál puha mazsola

1. A marcipánt ledaráljuk vagy merülőmixerrel pépesítjük, mert csak így lehet dolgozni vele tovább. A lisztet a sütőporral, a mazsolával és a fahéjjal összeforgatjuk. A tojást a porcukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, a marcipánnal, az olajjal, a tejföllel majd a lisztes mazsolával összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A mazsolás marcipános masszával háromnegyedükig töljük.
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 rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.
4. A fehér csokoládét fölolvastjuk, a muffinok tetejét belemártjuk, újra rácsra rakjuk, és a még olvadt csokoládéra néhány szem mazsolát szórunk.

Mazsolás, marcipános, csokimázás muffin

12 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 342 kcal