

Kókuszos, csokipudinggal töltött muffin



Hozzávalók:

20 dkg kókuszreszelék, 8 dkg vaj vagy
sütőmargarin, 12 dkg finomliszt, 1 csomag
sütőpor, 2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 2
csomag vaníliás cukor, 3 dl tej

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a pudinghoz:

3 dkg főzni való csokoládézű pudingpor, 3
dl tej, 3 evőkanál kristálycukor

1. A kókuszreszeléket az olvasztott vajon (margarinon) megfuttatjuk, de vigyázzunk, kicsit se piruljon meg. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, a kihűlt kókuszhoz adjuk.
2. A tojást a kétféle cukorral jó habosra keverjük (akkor jó, amikor a cukor elolvadt benne), ez elektromos habverővel 3 perc, majd a kókuszos liszttel és a tejjel összekeverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük. A kókuszos masszával a háromnegyedikig töltjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.
5. Közben a pudingporból és a tejből, a cukorral ízesítve sűrű pudingot főzünk. Egy kicsit hűlni hagyjuk, azután még langyosan simacsöves habzsákba töltjük, és alulról, középen, a kókuszos muffinok belsejébe nyomjuk.

12 darab

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy darab: 302 kcal