



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipet só, 5 tojás, 30 dkg kristálycukor, 2 kiskanál vaníliaaroma vagy 2 csomag vaníliás cukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál keserű kakaópor
a forma kikenéséhez
vaj vagy sütőmargarin
a tetejére:
12 szem fél dióbél

1. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A tojások sárgáját a cukorral és a vaníliaaromával egy tálba rakjuk, majd elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra, krémesre keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) hozzáadjuk, majd kanalanként beledolgozzuk a lisztes keveréket is. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, óvatos mozdulatokkal az előzőekbe forgatjuk. Ezután elfelezzük, az egyikbe beleszitáljuk a kakaóport.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A masszával háromnegyedükig töltjük úgy, hogy mindegyikbe fele-fele arányban kerüljön a sötét illetve a világos massa, de nem egymásra, hanem egymás mellé. A tetejükre 1-1 fél diógerezdet rakunk.
3. 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.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 393 kcal