



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 3 evőkanál keserű kakaópor, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódbikarbóna, csipet só, 1 tojás, 25 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2,5 dl natúr kefir vagy joghurt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a „pókhálóhoz”:

20 dkg fehér csokoládé, 10 dkg étcsokoládé

1. A lisztet, a kakaót, a sütőport, a szódbikarbónát és a sót egy tálban összeforgatjuk. A tojást a kétféle cukorral és a puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal) elektromos habverővel, eleinte csak kis fokozaton, kikeverjük. A kefirt hozzáadjuk, majd a kakaós liszttel összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával a háromnegyedükig megtöltjük. 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.
3. Következhet a „pókháló” elkészítése. Mindkét csokoládét nem túl erős vízgőzön, külön-külön fölolvasztjuk. Az étcsokoládét simacsöves (kis lyukú) habzsákba töltjük (habzsákot sütőpapírból vagy kis nejlonzacskóból magunk is készíthetünk). Gyorsan kell dolgozni a bevonattal, hisz ha a fehér megköt, már nem tudjuk megformálni rajta a barnát, tehát a legjobb, ha két részletben készítjük el. A muffinok felének a tetejét olvasztott fehér csokoládéval bevonjuk (nagyjából 1 evőkanálnyi rácstúrunk azután egy kicsit elsimítjuk). Mielőtt megszilárdulna, a nyomózsákba töltött olvasztott étcsokoládéból a muffinok közepéből kiindulva körben spirál vonalat nyomunk egészen a fehér csokis máz széléig. Egy késsel vagy fogvájóval a spirál közepéből indulva a muffin széle felé vonalat húzunk, majd a kést letöröljük, és most 1-2 centivel odébb, kívülről befelé haladva húzunk vonalat. Ezt addig folytatjuk, míg körbe nem érünk, és meg nem kapjuk a kívánt „pókháló” formát.. A többi muffin tetejét ugyanígy megdíszítjük, dermedni hagyjuk.

16 darab

Elkészítési idő: 55 perc

Egy darab: 304 kcal • fehérje: 4,2 gramm • zsír: 12,9 gramm • szénhidrát: 42,4 gramm •

Kakaós „pókháló” muffin

rost: 2,2 gramm • koleszterin: 38 milligramm