

Gesztenyés, duplán csokoládés muffin



Hozzávalók:

25 dkg fagyasztott gesztenyemassza, 1 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg étcsokoládé, 30 dkg finomliszt, 2 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szódbikarbóna, csipet só, 1,6 dl tej, 2 evőkanál rum

a forma kikenéséhez
vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:
15 dkg tejszokoládé, 4 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 kiskanál rum

1. A gesztenyemasszát szobahőmérsékleten fölengedjük, majd szitán vagy burgonyanyomón áttörjük. A tojást a kétféle cukorral jól kikeverjük, ez elektromos habverővel 2-3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) majd a gesztenyét hozzáadjuk.
2. Az étcsokoládét apróra vágjuk, a liszttel, a sütőporral, a szódbikarbónával és a sóval összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, a tejjel és a rummal ízesítjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a gesztenyés masszával a háromnegyedükig megtöltjük.
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. A tetejére való csokoládét a vajjal (margarinnal) nem túl erős vízgőz fölött fölolvasztjuk, a rummal ízesítjük. Amikor már csak langyos, a muffinok tetejét (kalapját) bevonjuk vele.

12 darab

Elkészítési idő: 55 perc

Egy darab: 402 kcal • fehérje: 6,2 gramm • zsír: 17,3 gramm • szénhidrát: 55,5 gramm • rost: 2,1 gramm • koleszterin: 48 milligramm