

Csokoládés (kakaós), mogyorós muffin liszt nélkül



Hozzávalók:

8 tojás, 24 dkg kristálycukor (barna cukor is lehet), 12 dkg keserű kakaópor, 12 dkg őrölt, pirított, sózatlan mogyoró

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tojássárgáját a cukorral habosra keverünk, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A kakaóport az őrölt mogyoróval összeforgatjuk, a cukros tojáshoz adjuk. A kemény habbá vert fehérjét beleforgatjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal (margarinnal) kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával a háromnegyedükig megtöltjük.
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 rácásra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 246 kcal