

Csokoládés, kávé muffin



Hozzávalók:

15 dkg ét- vagy tejszokoládé, 25 dkg finomliszt, 2 kiskanál sütőpor, 1 kiskanál neszkávé (instant kávé), 2 kiskanál forró víz, 1 tojás, 14 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,5 dl tej
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A csokoládét lereszeljük vagy durvára vágjuk, a liszttel és a sütőporral összeforgatjuk. A neszkávé a forró vízben föloldjuk.
2. A tojást a kétféle cukorral kikeverjük, ez elektromos habverővel 2-3 perc. A puha (szobahőmérsékletű) vaj (margarint), a tejet és a már kissé kihűlt kávéhoz adjuk végül a csokoládés liszttel összedolgozzuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal (margarinnal) kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a csokis 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.

10 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 275 kcal