



Hozzávalók:

15 dkg étcsokoládé, 24 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szóda bikarbóna, 4 dkg keserű kakaópor, 1 tojás, 4 evőkanál kristálycukor (barna cukor is lehet), 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,25 dl tejföl, 1,75 dl tej
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. Az étcsokoládét lereszeljük, majd a liszttel, a sütőporral, a szóda bikarbónával és a kakaóporral összeforgatjuk. A tojást a cukorral és a vaníliás cukorral 2-3 perc alatt jó habosra keverjük, ezt elektromos habverővel a legkönnyebb.
2. Először a puha (szobahőmérsékletű) vajat, azután a tejfölt majd a tejet adjuk hozzá. A lisztes csokoládés masszához keverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A híg masszával háromnegyedükig megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 22 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 284 kcal