

Csokireszelékes (csokidarás) muffin



Hozzávalók:

1,5 dl főzőtejszín, 10 dkg étcsokoládé, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkásknál szódabikarbóna, 10 dkg csokireszelék (csokoládédara), 1 tojás, 5 evőkanál kristálycukor (barna cukor is lehet), 1 csomag vaníliás cukor, 0,6 dl olaj a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A főzőtejszínt egy lábasban meglangyosítjuk, és az apróra tördelt étcsokoládét fölolvasztunk benne. A lisztet a sütőporral, a szódabikarbónával és a csokireszeléssel összeforgatjuk.
2. A tojást a kristálycukorral és a vaníliás cukorral 3-4 perc alatt jó habosra keverjük, ezt elektromos habverővel a legkönnyebb. Az olajat beledolgozzuk, majd először a csokis tejszínt, azután a csokireszelékes lisztet adjuk hozzá.
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.

10 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 317 kcal