



Hozzávalók:

3 tojás, 6 evőkanál kristálycukor (barna cukor is lehet), 2 csomag vaníliás cukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,75 dl csokoládélikőr, 22 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a kétféle cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. Először a puha (szobahőmérsékletű) vajat, majd a csokoládélikőrt adjuk hozzá.
2. A lisztet a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk, az előzőekbe dolgozzuk.
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: 30 perc

Egy darab: 300 kcal