

Bounty csokis muffin



Hozzávalók:

15 dkg Bounty csokoládé, 20 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szóda-bikarbóna, csipet só, 5 dkg kókuszreszelék, 3 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 evőkanál rum a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A csokoládét behűtjük, azután 1 centis kockákra vágjuk. A lisztet a sütőporral, a szóda-bikarbónával, a sóval, a kókuszreszeléssel és a csokival összeforgatjuk.
2. A tojást a kétféle cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük, a puha (szobahőmérsékletű) vaját hozzáadjuk és a rumot belecsurgatjuk. Az előzőekkel összeforgatjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük, és a masszával háromnegyedükig megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 294 kcal