



Hozzávalók:

2 alma (25 dkg), 10 dkg kristálycukor, csipetnyi őrölt fahéj, 32 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 tojás, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2,5 dl tej

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a csokimázhoz:

7 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál keserű kakaópor, 3 evőkanál víz, 4 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. Az almát meghámozzuk, apró kockákra vágjuk, a cukorral és a fahéjjal összekeverjük. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, majd a cukros almával, a tojással, a puha (szobahőmérsékletű) margarinnal és a tejjel összekeverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük, és a masszával háromnegyedükig megtöltjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk 10-15 percig, végül a kis süteményeket rácstra rakjuk kihűlni.
5. A mázhoz a cukrot a kakaóporral, a vízzel és a vajjal (margarinnal) felfőzünk, hűlni hagyjuk, végül a rácstra tett, kihűlt muffinok tetejére locsoljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 321 kcal