



### Hozzávalók:

15 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 3 evőkanál keserű kakaópor, 3 tojás, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg kristálycukor, 1 kis pohár (150 gramm) natúr joghurt, 6 evőkanál (15 dkg) mogyorókrém (Nutella)

1. A lisztet a sütőporral és a kakaóporral összeforgatjuk. A tojásokat a puha vajjal és a cukorral elektromos habverővel jó habosra keverjük. Ez maximális fokozaton 3-4 perc. Először a joghurttal, majd a mogyorókrémmel tovább habosítjuk, végül belekeverjük a kakaós lisztet.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a tésztával háromnegyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-22 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácusra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

### Jó tanács

- Tálalhatjuk melegen vagy langyosan, egy gombóc fagylalt - például diófagylalt - kíséretében.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 289 kcal