



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 2 evőkanál keserű kakaópor, 1-1 kiskanál szódabikarbóna és sütőpor, 1 tojás, 15 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 dl olaj, 3,5 dl natúr joghurt, 3 óriás pöttyös Túró Rudi
a forma kikenéséhez: 2 dkg vaj vagy sütőmargarin (lehet papírkosár is)
a tetejére: porcukor

1. A lisztet a kakaóporral, a szódabikarbónával és a sütőporral összeforgatjuk. A tojást a kétféle cukorral, elektromos habverővel jó habosra keverjük. Ez maximális fokozaton 3-4 perc. Először az olajjal majd a joghurttal dolgozzuk simára, végül belekeverjük a kakaós lisztet.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a tésztával háromnegyedükig töltjük. A Túró Rudikat hosszában négyfelé vágjuk és minden muffin közepébe nyomunk egy darabot belőle, ami sütés közben belesüllyed a tésztába.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 23-25 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy langyosra hűljenek. Egy kevés porcukorral behintve tálaljuk.

Jó tanács

- Tálalhatjuk melegen, egy gombóc fagylalt – például sztracsatella – kíséretében.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab (fagylalt nélkül): 284 kcal