



Fotó: Csigó László

Hozzávalók:

4 tojás, 25 dkg porcukor, 22 dkg finomliszt, 1 csomag (2 kiskanál) sütőpor, 8 dkg keserű kakaópor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg étcsokoládé, fél-egy mokkáskanál őrölt csilipaprika (lehet erős pirospaprika is)
a forma kikenéséhez: vaj vagy sütőmargarin

1. A tojásokat a porcukorral krémesre, fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4 perc. A lisztet a sütőporral és a kakaóporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk az éppen csak fölolvasztott, de nem meleg vajjal együtt. Simára keverjük, az apróra vágott csokoládéval és a csilipaprikával ízesítjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A csokoládés masszával háromnegyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

14 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Csilis, duplán csokis muffin

Egy darab: 358 kcal