

Sütőtökös, csokidarás muffin



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 10 dkg darált dió, 1 csomag sütőpor, 1 kiskanál mézessütemény-fűszerkeverék, 15 dkg csokoládés tortadara, 2 tojás, 20 dkg kristály- vagy barna cukor, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg sütőtökpüré (bébiételként készen is kapható)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a darált dióval, a sütőporral, a mézessütemény- fűszerkeverékkel és a tortadarával összeforgatjuk. A tojást a cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal) tovább habosítjuk, a sütőtökpürét hozzáadjuk, majd a lisztes keverékkel összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A sütőtökös, csokis masszával háromnegyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 349 kcal