

Narancsos, csokoládés muffin



Hozzávalók:

3 tojás, 20 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 10 dkg étcsokoládé, 3 dl frissen facsart vagy 100 %-os narancslé, 1 narancs reszelt héja
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojások sárgáját a cukorral jó habosra felverjük, ez elektromos habverővel 3 perc, majd a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint) is hozzáadjuk. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A csokoládét apróra vágjuk vagy durvára reszeljük, a liszttel összeforgatjuk, majd a cukros tojásos keverékkel, a narancslével és a reszelt narancshéjjal összedolgozzuk. A kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A narancsos, csokoládés masszával háromnegyedükig töltjük. 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: 272 kcal