

Meggyes, csokoládés muffin



Hozzávalók:

2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 0,8 dl olaj, 2 dl főzőtejszín, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 3 evőkanál keserű kakaópor, 3 evőkanál csokoládéreszelék vagy tortadara, 20 dkg meggy (befőtt is lehet)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin
a tetejére: 1,5 dl habtejszín, 12 szem leszűrt meggybefőtt

1. A tojást a cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. Először az olajat, majd a tejszínt adjuk hozzá. A lisztet a sütőporral, a szódabikarbónával, a kakaóporral és a csokoládéreszeléssel összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk. A kimagozott meggyet vagy meggybefőttet félbevágjuk, a tésztába keverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácusra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 317 kcal • fehérje: 5,1 gramm • zsír: 17,8 gramm • szénhidrát: 33,9 gramm • rost: 2,8 gramm • koleszterin: 62 milligramm