

Mazsolás, pirított diós, csokis muffin



Hozzávalók:

8 dkg dió, 20 dkg finomliszt, 1 csomag
sütőpor, 12 dkg mazsola, 4 tojás, 20 dkg
porcukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin,
10 dkg étcsokoládé

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A diót egy serpenyőben, zsiradék nélkül egy kicsit megpirítjuk-pörköljük. Ha kihűlt, durvára vágjuk, majd a liszttel, a sütőporral és a mazsolával összeforgatjuk.
2. A tojásokat a cukorral jó habosra felferjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) hozzáadjuk, majd a lisztes dióval összedolgozzuk. A csokoládét apróra vágjuk, az előzőekhez keverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük. A diós mazsolás masszával a háromnegyedükig töljük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 389 kcal