

Kókuszos, csokis muffin II.



Hozzávalók:

15 dkg finomliszt, 15 dkg kókuszeszelék,
6-8 dkg étcsokoládé, 1 evőkanál keserű
kakaópor, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 2
dl (kimérve, nem elég egy kis pohárnyi)

natúr joghurt

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a kókuszeszeléssel, az apróra vágott csokoládéval, és a kakaóporral összeforgatjuk. A tojást a cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel 3 perc. A joghurtot hozzáadjuk, majd az előzőekkel összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A kókuszos masszával a háromnegyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

10 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 262 kcal