



### Hozzávalók:

15 dkg finomliszt, 15 dkg kókuszreszelék, 1 csomag sütőpor, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 2,5 dl főzőtejszín, 1 evőkanál keserű kakaópor, 12 dkg tejsokkoládé  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a kókuszreszeléssel és a sütőporral összeforgatjuk. A tojást a cukorral, elektromos habverővel jó habosra keverjük, ez 2-3 perc. A tejszínt apránként hozzáöntjük, majd a kókuszos liszttel összekeverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A kókuszos masszát elfelezzük, az egyiket a kakaóporral ízesítjük. A muffinformák aljára a sötét kókuszos tészta kerül, arra halmozzuk rá a fehéret.
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 rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.
4. A tejsokkoládét nem túl erős vízgőz fölött fölolvasztjuk, a muffinok tetejét bevonjuk vele. Dermedni hagyjuk.

12 darab

Elkészítési idő: 1 óra

Egy darab: 308 kcal