

Kávés, csokoládés muffin



Hozzávalók

15 dkg étcsokoládé, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, csipet só, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 dl erős feketekávé, 3-4 evőkanál kávélikőr (rum vagy whisky is lehet)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A csokoládét kis kockákra tördeljük és a vajjal együtt, vízgőz fölött fölolvastjuk. A lisztet a sütőporral, a szódabikarbónával és a sóval összeforgatjuk.
2. A tojást a kétféle cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük. A már nem meleg, de még olvadt vajás csokoládét és a kávéét hozzáadjuk, majd belekanalazzuk a lisztes keveréket is. A likőrrel ízesítjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával megtöltjük, elsimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 256 kcal