

## Egyszerű csokoládés muffin



Forrás: A legjobb muffinok  
Fotó: Balogh Tamás

### Hozzávalók:

20 dkg finomliszt (Graham- vagy tönkölyliszt is lehet), 1 csomag sütőpor, 5 dkg keserű kakaópor, 2 tojás, 10 dkg kristálycukor (barna cukor is lehet), 6-8 dkg étcsokoládé, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl tej  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral és a kakaóporral összeforgatjuk. A tojásokat a cukorral habosra keverünk, ez elektromos habverővel 2-3 perc, a kakaós liszttel összekeverjük. A csokoládét belereszeljük, majd hozzáadjuk az olvasztott, de nem meleg vajat és a tejet is.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal (margarinnal) kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük, és a csokis masszával a háromnegyedükig megtöltjük.
3. 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: 40 perc

Egy darab: 248 kcal