



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt (Graham-liszt vagy tönkölyliszt is lehet), 4,5 dkg keserű kakaópor, 2 kiskanál sütőpor, fél kiskanál szóda-bikarbóna, csipet só, 2 tojás, 25 dkg kristálycukor (barna cukor is lehet), 1 kiskanál vaníliaaroma, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, kb. 3 dl tej, 15 dkg étcsokoládé, 10 dkg tisztított földimogyoró, 12 szem hámozott törökmogyoró a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a kakaóval, a sütőporral, a szóda-bikarbónával és a sóval összeforgatjuk. A tojást a cukorral jól kikeverjük, ezt elektromos habverővel 3 perc. A vaníliaaromával ízesítjük, az olvasztott vaját (margarint) és a tejet hozzáöntjük. Apránként a lisztes keverékhez adjuk.
2. A csokoládét és a földimogyorót durvára vágjuk, a muffin masszájába keverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a csokis mogyorós masszával háromnegyedükig megtöltjük. A tetejüket 1-1 szem törökmogyoróval díszítjük (körülötte egy kevés cukorral is behinthetjük).
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 263 kcal