

## Csokoládés, kókuszos muffin



### Hozzávalók:

1,5 dl tej, 15 dkg étcsokoládé, 2 tojás, 15 dkg porcukor, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg finomliszt, 15 dkg kókuszreszelék, 1 csomag sütőpor  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A tejet egy kis lábasba öntjük, a csokoládét beletördeljük, és addig melegítjük, míg fölolvad benne.
2. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat hozzáadjuk. A lisztet a kókuszreszelékkel és a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekbe dolgozzuk, a csokis tejet is hozzáöntjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A híg masszával háromnegyedükig megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 22 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 310 kcal