



**Hozzávalók:**

25 dkg finomliszt, 4 dkg keserű kakaópor, csipetnyi só, 2 kiskanál sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, 15 dkg ét- vagy tejszokoládé (de lehet fehér csokoládé is), 10 dkg dió, 1 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 dl tej vagy főzőtejszín  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a kakaóporral, a sóval, a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk. A csokoládét apróra vágjuk vagy lereszeljük, a diót gorbára aprítjuk, együtt a lisztbe keverjük.
2. A tojást a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük. Ez elektromos habverővel 2-3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) majd a tejet adjuk hozzá, végül a csokoládés, diós liszttel összekeverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a csokoládés, diós masszával a háromnegyedükig megtöltjük.
4. 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.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 348 kcal