



Hozzávalók:

40 dkg finomliszt, 1,5 csomag sütőpor, 2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 4,5 dl natúr joghurt vagy kefir, 1,5 dl olaj, 12 After Eight lapocska
a forma kikenéséhez:
olaj

1. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk. A tojást a cukorral jól felverjük, először a joghurtot, azután az olajat adjuk hozzá, végül a liszttel összekeverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük, illetve papírkosárákakkal kibéleljük, és a masszával félig megtöltjük. Mindegyikre 1-1 csokilapocskát rakunk, de bele is állíthatjuk. A maradék masszával befedjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 360 kcal