

Csokoládés muffin vajás piskótával

Hozzávalók:

(egy tepsizhez, 12 kb. 7,5 cm-es mélyedéssel)

3 db tojás,
10 dkg cukor,
10 dkg liszt,
5 dkg margarin (v. vaj),
5 dkg darabokra tört étcsokoládé
(v. csokinyúl, csoki mikulás stb.),
1 evőkanál kakaó,
1 kk sütőpor (1/2 zacskó),
pici só,
szezámmag.



Kávés muffin:

kakaó helyett:
1-2 evőkanál neszkafé (gyerekeknél koffein mentes).

Csokoládé mentes:

A 10 dkg liszt, és 10 cukor helyett:
12,5 dkg liszt,
12,5 dkg cukor.

Mindkét változatnál:

Belekeverhető tisztított dió, mandula v. mogyoró, gyümölcs darabkák

Elkészítés:

A sütőformát kivajazzuk és lisztezzük, vagy behelyezzük a papírfomákat.

A sütőt begyújtjuk, előmelegítjük.

A margarint (vagy vaját) megolvasztjuk, de ne legyen forró.

A lisztbe belekeverjük a sütőport, kakaót, vagy neszkafét és a csokoládét.

A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük.

Belekeverjük a tojássárgákat, majd a lisztes keveréket, végül a margarint.

A tésztát szétosztjuk a muffin formákba, két menetben, lehetőleg egyenletesen.

A tetejére szórunk szezámmagot (vagy más magot).

A 150°C-ra előmelegített légkeveréses sütőben 20 + 5 (vagy 15 + 10) percig sütjük.

Egyszer fordítsuk meg a tepsit (cseréljük meg a tepsiket), hogy egyenletesen süljön.

Légverés nélkül 160°C.