

# Csoki krémmel töltött Muffin

## Hozzávalók:

- 75 g vaj
- 75 g cukor
- 50 g **MESTER Süteményliszt**
- 25 g holland kakaó
- 2 tojás
- csipet szódabikarbóna
- csipet sütőpor
- csipet só

## Krémhez:

- 300 ml tej
- 20 g **Mester csoki puding**
- 20 g étcsoki
- 100 g vaj

## Elkészítése:

A száraz anyagokat összekeverjük, a margarint kihabosítjuk és a tojást egyesével hozzáadjuk, majd a száraz összetevőket is hozzáadjuk, margarinnal kikent muffin formába adagoljuk, kb. a mélyedés kétharmadáig.

220°C fokon kezdjük sütni, 5 perc múlva 200°C-ra mérsékeljük és 3-4 perc múlva 180°C fokon fejezzük be a sütést.

Közben elkészítjük a krémet, a pudingot megfőzzük a tejben és még melegen belekeverjük a csokit, a vajat habosra keverjük és a kihűlt csokis krémhez keverjük.

A muffinok közepét kivágjuk és a krémmel megtöltjük, csokis mézes szívecskével díszítjük.