

Csoki krémmel töltött muffin

- Hozzávalók:

75 g vaj
75 g cukor
50 g MESTER Sütéményliszt
25g holland kakaó
2tojás
csipet szódabikarbóna
csipet sütőpor
csipet só

Krémhez :

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

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 vaját habosra keverjük és a kihűlt csokis krémhez keverjük. A muffinok közepét kivágjuk és a krémmel megtöltjük, csokis mézes szívecskével díszítjük.