

Csokoládés-narancsos mini muffin

Hozzávalók (kb. 20 darabra):

- 250g finomliszt
- 1 teáskanál sütőpor
- 110g porcukor
- 1 tojás
- 85g vaj
- 225ml tej
- 1 csipet só
- 200g étcsokoládé
- 1 teáskanál narancshéj (1 nagy narancs)
- ½ teáskanál vanília-kivonat

Előkészítés: 30 perc

Sütés: 30 perc

Hűtés: 20 perc

Előmelegítjük a sütőt 180 fokra és előkészítjük, amiben a muffinokat sütni szeretnénk. A lisztet, a sütőport és a sót egy nagy keverőtálba szitáljuk, majd hozzáadjuk a cukrot, alaposan összekeverjük. A vajat és a csokoládét vízfürdőben megolvasztjuk, majd kicsit félretesszük. A tojásokat kicsit habosra felkeverjük, hozzáadjuk a vaníliát és a narancshéjat. A száraz alapanyagokhoz adjuk a tojáskeveréket, a csokoládékeveréket és végül a tejet és addig keverjük, amíg alaposan elvegyülnek, de nem szabad túlkeverni sem. Formánként 1-2 evőkanál masszát kanalazunk és az előmelegített sütőben 30 percig sütjük. Tálalás előtt 15-20 percig hűtjük, Csokoládéforgáccsal díszíthetjük (sütés előtt kell rátenni) vagy tejszínhabbal kínálhatjuk.