

Sütőtökös muffin csokidarabkával

Diorissimo



6 adag	Előkészítés: 30 perc	Sütés: 20 perc	Összesen: 50 perc	Sütés hőfoka: 180 °C
--------	----------------------	----------------	-------------------	----------------------

Hozzávalók	Elkészítés
40 dkg sütőtök (megsütve, pépesítve) 40 dkg finomliszt 25 dkg cukor 2 csomag vaníliás cukor 1 csomag sütőpor 2 tk fahéj (őrölt) 1.5 teáskanál szerecsendió (őrölt) 1 tk gyömbér (őrölt) 2 db tojás 150 g joghurt 1.5 dl napraforgó olaj 0.5 dl tej 10 dkg étcsokoládé	1. A sütőtököt darabokra vágva megsütjük, belsejét kikaparjuk, hagyjuk kihűlni. 2. A száraz hozzávalókat: lisztet, cukrot, sütőport, vaníliát, fűszereket egy tálban összeverjük. 3. Ha a tökpép kihűlt, hozzáadjuk a 2 tojást, a joghurtot, az olajat és a tejet. 4. A nedves és száraz hozzávalókat fakanállal gyors mozdulatokkal elkeverjük. 5. Az étcsokoládét éles késsel kis darabkákra vágjuk. 6. Kivajazunk, lisztezzünk két normál méretű, 12-es muffinsütőt vagy papírkapszlival kibéleljük. 7. Mindegyik mélyedésbe egy nagy evőkanálnyi masszát kanalazunk. 8. Afeldarabolt étcsokoládét egyenletesen elosztjuk a tészta tetején, és egy kiskanál segítségével félig belenyomkodjuk a nyers tésztába. 9. Előmelegített sütőben tűpróbáig sütjük. (Ebből a mennyiségből nekem 24 db lett.)