

Šokolaadimuffinid läätsedega

Väljatulek a`20tk/ 40g

3muna

150g suhkrut

Soola

200g punaseid kuivatatud läätsi

20g kakaopulbrit

10g vanillisuhkrut

10g küpsetuspulbrit

70g õli või 100g võid

50g tumedat šokolaadi

Valmistamine:

Keeda läätsed pehmeks, 10-15min. (Rohelised läätsed keevad kauem). Pane kõik toorained (välja arvatud šokolaad) köögikombaini ja püreesta. Haki šokolaad ja sega sellest pool püree sisse. Tõsta tainas määratud muffini vormidesse ja puista peale ülejäänud šokolaad.

Küpseta minimuffineid (50 tk) 170- kraadises ahjus 10-15 min. Suuremaid kuni 20 min.

Head maiustamist ☺