

Täyssuklaamuffinit

Ingrédients

- 250g jauhoja
- 125g kaakaojauhetta
- 6g leivinjauhetta
- 3 munaa
- 200g sokeria
- 85g öljyä (käytin 60g neutraalia öljyä ja 25g hasselpähkinäöljyä)
- 375g kreikkalaista jogurttia
- 300g suklaahippuja (käytin sekoitusta tummaa ja maitosuklaata)

Préparation

1. Kesä on tulossa päätökseensä, ja syksyn paluun myötä palaavat myös täyteläiset suklaareseptit.
2. Löysin tämän suklaamuffinireseptin Fashion Cooking -blogista, ja kuten sen otsikko kertoo, tämä resepti on täydellinen, jos etsit pehmeitä ja suklaisia muffineja.
3. Se vie vain muutaman minuutin valmistautua ja voit mukauttaa sitä haluamillasi suklaalastuilla tai korvata murskatut hasselpähkinät manteleilla, pistaasipähkinöillä, pekaanipähkinöillä, krokantilla.
4. Päivitys 06/2021: olen hieman muokannut reseptiä makuni mukaan, kuitenkin säilyttäen Anne-Sophie-Fashion Cooking -reseptin inspiraation.
5. Käytin myös minimuffinivuoissa, mutta voit tietysti tehdä tavallisen kokoisia muffineja (tässä tapauksessa saat 12-15).
6. Sekoita jauhot kaakaon, leivinjauheen ja suolan kanssa.
7. Vatkaa kananmunat sokerin kanssa erikseen.
8. Lisää öljy, sitten jogurtti.
9. Kaada vähitellen kuivat aineet sekaan sekoittaen.
10. Lisää lopuksi suklaahiput.
11. Kaada taikina muffinivukiin tai -paperivukiin, lisää päälle muutamia suklaahippuja ja murskattua hasselpähkinää, ja paista esilämmitetyssä uunissa 170°C:ssa noin 15 minuuttia (sääda muottien koon mukaan).
12. Anna jäähtyä hieman, sitten nauti!