



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE SUSAMLI MUFFİN

1 büyük yumurta
100 ml. ayçiçek yağı
2 çorba kaşığı susam yağı
125 ml. süt
350 gr un kendinden kabaran un
50 gr kakao
1 çay kaşığı kabartma tozu
200 g şeker
3 yemek kaşığı susam

Fırını 180 ° C'ye önceden ısıtın.

Yağları, yumurtayı ve sütü bir kaptan iyice çırpın.

Un, kakao, kabartma tozu ve şekerini başka bir kasede karıştırın, sonra yumurta karışımına dökün ve beraberce karıştırın.

Karışımı muffin kalıplarına dökün ve susam serpin, daha sonra fırında 20-25 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir.

