



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KABUĞUNDA ÇİKOLATALI KEK

- 4 adet portakal
- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı toz şeker
- 80 gr bitter çikolata
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı portakal suyu
- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu

Portakalı ortadan ikiye kesip önce bıçak yardımıyla dikkatlice içini boşaltın. Kalan kısımları kaşık ile çıkartın. Muffin kalıplarının içine yerleştirin. Derin bir kaba 2 yumurtayı kırıp üzerine toz şekerini ilave edip 3-4 dk çırpın. Eritilmiş margarin ekleyip çırpıma devam edin. Sırayla sütü, portakal suyunu ve eritilmiş bitter çikolatasını da ekleyip çırpın. Elediğiniz unu, kabartma tozunu ve kakaoyu ekleyip spatula ile karıştırın. Portakal kabuklarının üzerinde 1 parmak boşluk bırakarak malzemeyi paylaşırın. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 35 dk pişirin.

Not: Portakal suyunu süzgeç ile süzüp pürüzsüz olmasını sağlayın. Portakal Kabuklarını muffin kalıplarına dik durması için koyuyorum. Eğer muffin kalıbınız yok ise küçük boy fırın kaplarına koyabilirsiniz. Ya da dikdörtgen bir fırın kabına dip dibe koyarak birbirlerine destek yapmalarını sağlayabilirsiniz.

