



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ MUFFİN

1 paket Dr. Oetker Choco-Choco
3 yumurta
100 ml (1 çay bardağı) sıvı yağ
150 ml (1,5 çay bardağı) su
120 g (1 su bardağı) taze veya komposto vişne tanesi
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Bitter ikolatalı Sos
500 ml (2,5 su bardağı) süt

Ambalajdan çıkan glazür poşetini derin bir kabın içine koyun. Üzerine kaynatılmış su döküp erimesi için bekletin. Un karışımını çırpma kabına koyup üzerine yumurta, sıvı yağ ve suyu ilave edip mikser ile önce düşük sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Glazür poşetinin kenarından keserek içindekini hamura ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın.

18 adet muffin kalıbını fırın tepsisine sıralayın ve içlerine ikişer yemek kaşığı hamur koyun. Üzerlerine 3-4 adet vişne tanesi koyup tekrar ikişer yemek kaşığı hamur koyun. Fırının orta katında pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun.

Süt ve bitter çikolatalı sosu bir tencereye alın, orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Muffinlerin üzerini bitter çikolatalı sos ile kaplayarak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 05.04.2015