



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

AŞIK MUFFİN

Kuru malzemeler:

2 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı kabartma tozu

Yarım tatlı kaşığı tuz

Sıvı malzemeler:

2 yumurta

1 adet limonun suyu

1 su bardağından biraz eksik süt

Yarım su bardağı sıvı yağ

Çikolata dolgu için

100 ml krema

80 g bitter çikolata

1 su bardağı frambuaz (taze ya da dondurulmuş)

Arçelik Gurme Ankastre fırını fanlı modda 200°C dereceye ayarlayın. 12li muffin kalıbının içine muffin kağıdı koyun ya da kalıpları hafifçe yağlayın. Kuru malzemeleri geniş bir kaseye koyun. Tüm malzemeler birbirine geçene kadar karıştırın. Frambuazları da bu karışıma ekleyin ve unlu karışıma iyice bulayın ki pişerken dibe çökmesinler. Sonra süt ve limonu karıştırın (ikisi birlikte 1 su bardağı kadar olacak) ve sütün kesilmesi için 1-2 dakika dinlendirin.

Bu sırada ayrı bir kapta yumurtaları sarılar ve beyazları birbirine karışana kadar çırpın. Yumurtaların üzerine sıvı yağı ve limonlu sütü de ekleyerek hepsini karıştırın. Hazırladığınız sıvı karışımı, unlu karışma bir seferde ekleyin. Bir spatula yardımı ile frambuazları parçalamadan karıştırın. Kek hamurundan daha koyu kıvamda bir hamur elde etmiş olacaksınız.

Hamur hazır olunca, iki yemek kaşığı yardımıyla muffin hamurunu kalıplara doldurun ve fırının orta rafına koyun. Yaklaşık 25-30 dk. yani muffinlerin üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Pişen muffinleri fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Bu sırada çikolata dolgu için benmari tekniğini kullanacağız. Minik bir tencerenin içine 1 su bardağı kadar sıcak su koyun ve tencerenin üzerine kenarlarından hiç buhar geçirmeyecek genişlikte bir kase oturtun. Tencereyi kısık-orta ateşe koyun. Kaseye kremayı ve ince ince kıydiğiniz çikolatayı ekleyin. Karıştırarak çikolatayı kremanın içinde eritin. Çikolata tamamen sıvı hale geldiğinde bir krema torbasına doldurun. Krema torbasının ucunu soğuyan muffinlerin tepesine daldırarak içlerini kremalı çikolata ile doldurun. Güzel muffinleriniz hazır.



