



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI MUFFİN

3 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı kahve
Aldığı kadar un
Kırık çikolata parçaları
Royal icing için:
1 yumurta akı
2-3 damla limon suyu
1-1,5 su bardağı pudra şekeri

Yumurta ve şekerleri mikserle köpürene kadar çırpın. Sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kakaoyu ve kahveyi yumurtalı karışıma eleyin. Muffin kalıplarına muffin kağıt kalıplarını yerleştirin. Kağıt kaplara muffin hamurunu yarıda ya da biraz daha az doldurun. 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin. Royal icing için, yumurta akını derin bir kaba alın pudra şekeri ve limon suyunu ekleyerek kar gibi olana kadar (10 dakika kadar çırpın). Kıvamı koyulaştırmak için daha fazla pudra şekeri ekleyebilirsiniz. Muffinler soğuduktan sonra tepside alın ve üzerine royal icing'i yemek kaşığı yardımı ile üzerine dökün. Parçaladığınız çikolataları kekin ortasına saplayın royal icing kuruyunca servis yapın.

