



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL ÇİKOLATALI MUFFİN

4 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 paket Pakmaya İçilebilir Çikolata (26 gr)
2 su bardağı un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Bir kapta elenmiş unu, toz halindeki Pakmaya İçilebilir Çikolata'yı, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve rendelenmiş portakal kabuğunu harmanlayın.

Yumurtalarla şekeri mikser yardımıyla köpük köpük olana dek 5 dakika boyunca çırpın.

Suyu ve zeytinyağını ilave edin. 1 dakika daha çırpın.

En son unlu karışımı ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandıra havalandıra tüm malzemeyi birbirine yedin.

Kek hamurunu orta boy, kek kalıplarına üstten iki parmak boşluk kalacak şekilde paylaştırın.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

Kek pişerken üzeri için Pakmaya Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin.

Kekleri fırından alın, kalıplarından çıkartın ve üzerlerine benmari usulü erittiğiniz çikolatayı gezdirerek dökün.

Oda ısısında donunca servis yapın.

