



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLU IKOLATALI MİNİ KEKLER

Fırını 160°C'ye ısıtın. Mutfak robotuna yoğurma bıçağını yerleştirin. Tereyağı ve şekeri karıştırma kabına koyun ve çırpın. Kabın içine teker teker yumurtaları kırın ve besleme tüpünden, mutfak robotunu çalıştırmaya devam ederek ekleyin. Daha sonra kakao tozu ve unu, bir tutam tuzun yanında 3 parça halinde ekleyin. Her bir parçayı ekledikten sonra birkaç saniye karıştırın. Son olarak çikolata ekleyin ve her şeyi son bir kere daha karıştırın. Hamuru muffin tepsilerine veya pişirme kalıplarına boşaltın ve cup cake'leri fırının orta rafında 25 dakika boyunca altın rengi alana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Kabı yıkayın ve mutfak robotuna emülsifiye diskini yerleştirin. Pudra şekerini, yumurta beyazını ve portakal suyunu bir kaba koyun ve parlak bir krema elde edene kadar motoru çalıştırın. Cup cake'lerin üzerine kremayı koyun, portakal kabuğu ile süsleyin ve 1 saat buzlukta dinlendirin.

Not: Dođrama bıçağı kullanarak mutfak robotunda çikolataları ince ince doğrayabilirsiniz.  nce ikolataları parçalara ayırdığınıza emin olun.