



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATA DOLGULU TARÇINLI MUFFİN

Muffin için:

5 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı toz şeker

1 yumurta

1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Yarım su bardağı süt

1.5 su bardağı un

1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tarçın

8 yemek kaşığı sürülebilir çikolata

Üzeri için:

50 g toz şeker

1 yemek kaşığı tarçın

3 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağı ve toz şekerini geniş bir kaseye alın. Krema kıvamına gelinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurta, vanilya esansı, süt, kabartma tozu ve tarçını ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar tekrar çırpın. Harçtan yarım kepçe kadar alarak hafif yağladığınız muffin kalıplarına harçtan yarım kepçe kadar dökün. Üzerlerine bir tatlı kaşığı kadar sürülebilir çikolata ilave edip tekrar yarım kepçe kadar harç dökün. Tekrar bir tatlı kaşığı kadar sürülebilir çikolata ilave edip kalan harcı ilave edin. Muffinleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-17 dakika pişirin. Fırından alıp soğuması için 5 dakika bekletin. Üzeri için tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Toz şeker ve tarçını bir kasede karıştırın. Ilınan muffinleri önce tereyağına sonra şekerli tarçına batırın. Soğuduktan sonra servis yapın.

