



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KREMALI MUFFİN

- 2 yumurta
- 4 kahve fincanı toz şeker
- 2 kahve fincanı sıvı yağ
- 2 kahve fincanı yoğurt
- 6 kahve fincanı un
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı damla çikolata
- Çikolatalı krema için:
 - 320 gr bitter çikolata
 - 1 küçük kutu süt kreması (200 ml)

Kremayı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın ve içine küçük parçalara ayırdığınız çikolatayı ekleyin. Çikolata eriyinceye ve karışım homojen bir hal alıncaya kadar kremayı karıştırın. Kremayı oda ısısına gelinceye kadar iyice soğutun ve mikserle bir iki dakika daha çırpın. Kremayı yeterince soğutmazsanız şekil verirken zorlanabilirsiniz.

Yumurtaları ve şekerini mikser ile iyice rengi beyazlaşana kadar mikser ile çırpın. Yoğurdu ve sıvı yağ ekleyip 1 dakika daha çırpın. Üzerine un, kabartma tozu ve kakaoyu eleyerek ekleyin. Hepsini mikser ile homojen bir karışım elde edinceye kadar çırpın. En son damla çikolatayı ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Muffin kalıplarına muffin kağıtları yerleştirip karışımı eşit miktarda dağıtın. Üzerlerine çikolata kremasından sıkma torbası ile sıkın. Zevkinize göre üzerini süsleyip servis edin.