



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇACIKLI MUZLU MUFFİN

<https://www.karaca.com>

2 adet olgun muz ezilmiş
1/2 su bardağı toz şeker
1/4 su bardağı sıvı yağ
1 adet büyük boy yumurta
1/2 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1/2 su bardağı çikolata parçacıkları
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz

Fırını önceden 190 derecede ısıtın. Büyük bir karıştırma kabında ezilmiş muzları, toz şeker, sıvı yağ ve yumurtayı çırparak sonrasında sütü ekleyip karıştırın.

Ayrı bir kabin içinde unu, kabartma tozunu ve tuzu birlikte karıştırarak kuru malzemeleri sıvı karışıma eklemeniz ve hafifçe karıştırmanız gerekir. Çikolata parçacıklarını ekleyip karıştırmaya devam edebilirsiniz.

Muffin kalıbı içerisine hazırladığınız harcı doldurun. Karışımı muffin kalıplarına eşit miktarda paylaştırarak her kalıba yaklaşık 2/3 dolu olacak şekilde ekleme yapabilirsiniz. Muffinleri önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika boyunca pişirerek fırından çıktıktan sonra biraz soğumalarını beklemeniz ve servis etmeniz önerilir.

