



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇALI MUFFİNLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 - 1,5 su bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Hamur Kabartma Tozu

75 g oda sıcaklığında tereyağı

1 paket Dr. Oetker Sütlü Çikolata Parçaları

Kalıp:

12 adet kağıt muffin kalıbı

12'li muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıplarını metal muffin kalıbının içine oturtun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alıp mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine un, kakao ve vanilinli hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Tereyağını ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. 1 yemek kaşığı çikolata parçaları ekleyin ve kaşık veya spatula ile karıştırın. Hamuru muffin kalıplarına paylaştırın. Üzerlerine kalan çikolata parçalarını serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından aldıktan sonra metal muffin kalıbından çıkarın. Soğutma teli üzerine alın ve soğuduktan sonra servis yapın.

