



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI MUFFİN

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı damla çikolata
Yarım su bardağı fındık içi

Fırınınızı 160 derecede ısıtın. Un, karbonat, kabartma tozu, rendelenmiş portakal, tozşeker, fındık içi, çikolata ve kakaoyu harmanlayın. Sıvı yağ, yumurta ve sütü çırpın. Tüm malzemeyi birleştirin. Kağıt ya da muffin kalibınızı yağlayın. Hamuru kalıbın yarısına gelecek şekilde paylaştırın. İyice kabarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

