



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KAPKEK

Malzemeler

6 adet yumurtanın akı
50 gr yumuşamış bitkisel margarin
1/2 su bardağı süt
1,5 su bardağı tozşeker
2 su bardağı un
1 paket vanilya
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 su bardağı damla çikolata

Yapılışı

Derin bir kaba oda sıcaklığında yumuşamış olan margarini ve tozşekeri ekleyin. Mikserin orta devriyle krema gibi oluncaya dek 2-3 dakika çırpın. İçine yumurta aklarını, süt ve vanilyayı ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Bu arada başka bir derin kabın içinde un ve kabartma tozu ile vanilya ve damla çikolatayı elinizle karıştırın. Sonra da yumurtalı karışımın içine aktarın. Bu sefer bir tahta kaşık veya plastik spatulayla tüm malzemeleri iyice karıştırın. Bembeyaz ve boza kıvamlı, akıcı bir hamur elde edeceksiniz. Bu arada mafin kalıplarını sıvıyağla yağlayın (kâğıt mafin kalıpları da kullanabilirsiniz). Sonra da kek hamurundan daha katı olan mafin hamurunu kalıpların ağız kısmında 1 cm kadar boşluk yani kabarma payı bırakarak kaşıkla paylaşın. Bu arada fırını 175 dereceye, alt üst konumuna ayarlayarak 10 dakika önceden ısıtın. Mafinleri sıcak fırında 25-30 dakika, iyice kabarınca dek pişirip çıkarın. Soğumasını bekleyip kalıplardan çıkarın. İsterseniz üzerine ılık kakaolu puding veya eritilmiş bitter çikolata ya da hazır çikolatalı sos gezdirip servise sunun.



Fotoğraf "yiğit bulan" tarafından gönderildi. 29.11.2016