



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUFFİN PASTA

2 adet yumurta
2 paket bitter çikolata
70 gr. esmer şeker
70 gr. beyaz şeker
80 gr. margarin
110 gr. un
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
Kreması için:
200 gr. krema
1 paket bitter çikolata
100 gr fındık parçaları

Bitter çikolata ve margarinini benmari usulü eritin. Eriyen çikolatalı karışıma şekerlerinizi ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Yumurtaları vanilyayla iyice kabarana kadar çırpın, daha sonra içine çikolatalı karışımı ve portakal rendesini ekleyin. Daha sonrada un ve kabartma tozunu ekleyin.

Muffin kağıtlarını yağlayıp,muffin tepsisine yerleştirin ve kağıtların içine hazırladığınız muffin hamurundan kağıtların 4/3 nü dolduracak şekilde doldurun.

Daha sonrada 170 derece ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.

Kreması için 200 ml. kremayı ısıtın ve içine çikolatayı koyup,eritin.lyice karıştırıp erittikten sonra dolaba koyup iyice soğutun. Soğuyuncada dolaptan alıp mixerle iyice çırpın. Kremanız hazır.

Pişen muffinlerinizi fırından çıkarın ve soğutun.

Soğuyunca kağıtlarını çıkarın ve hazırladığınız kremadan üzerlerine sıkın ve fındık parçalarıyla süsleyin. Sonra da servis edin.

