



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUFFİN

3 yemek kaşığı kakao
2 yumurta
45 gr margarin
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3-4 yemek kaşığı ince kıyılmış taze nane
Süslemek için:
Pudraşeker
Gümüş renkli şekerlemeler

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Margarin, süt, şeker ve kakaoyu bir tencereye alıp karışının Orta ateşte karıştırarak ısıtın. Bu karışımın bir çay bardağı kadarını bir kenara ayırın. Kalan kısmına yumurta sarıları, un, vanilya, kabartma tozu ve naneyi ilave edip karıştırın. Çırtığınız yumurta aklarını hazırladığınız hamura azar azar ve fazla karıştırmadan ekleyin, Yağlanmış kek kalıbına hamuru ekleyin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Keki fırının içinde 10 dakika bekletin. 1 çay bardağı kakaolu sıvı karışımı kekin üzerine gezdirerek dökün. Üzerini gümüş renkli şekerlemelerle süsleyin. Pudraşeker serpip servis yapın.

