



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATA MUFFİN

2 su bardağından 1 parmak eksik un
2 çorba kaşığı kakao
2 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz
Yarım çay kaşığı hindistancevizi
Yarım çay kaşığı tarçın
1,5 su bardağı pudraşekeri
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı süt
1/4 su bardağı + 2 çorba kaşığı kahve kreması
1 çay kaşığı vanilya
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı pudraşekeri

Yoğurma kabına un, kakao, kabartma tozu, tuz, hindistancevizi ve tarçını koyup, karıştırın. Ayrı bir kaptaki pudraşekeri ve yumurtayı çirpin. Unlu karışıma 3 seferde ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Sıvıyağ, süt, krema ile vanilyayı ilave edin ve tüm malzemeyi iyice karıştırın. Karışımı yağlanmış muffin kalıplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Tereyağını eritin ve ılınmış muffinlerin üzerine sürün. Pudraşekerine bulayıp, servis yapın.

