



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI MUFFİN

Malzeme:

- 1 adet yumurta
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı Bizim Mısırözü Yağı
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- Yarım su bardağı damla çikolata
- 1 kase kiraz şekerlemesi
- 10 adet ceviz

Yumurta ve tozşekeri mikser ile iyice çırpın. Sırasıyla kakao, sıvıyağ, süt, kabartma tozu ve unu ilave edip çırpmaya devam edin. Son olarak damla çikolata ve iri çekilmiş ceviz içini ekleyin. Tahta kaşıkla karıştırarak hamura karışmasını sağlayın. Silikon muffin kalıplarına birer çorba kaşığı kadar hamurdan paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirin. Kalıptan çıkartıp oda sıcaklığında soğutun. Kiraz şekerlemesi ile süsleyerek servis yapın.