



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI MUZLU MAFFİN

2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 adet muz
2 orba kaşığı tereyağı
1 küçük paket çikolata
1 ay bardağı krema
1 paket kabartma tozu
1 orba kaşığı kakao
2 su bardağı un

Krema tavaya aktarılır. Üzerine parçalara ayrılmış çikolata konur ve kısık ateşte eritilir. Diğer yanda şeker ve yumurta çırpılır. Üzerine eritilmiş tereyağı, doğranmış muz, elenmiş un, kakao eklenir karıştırılır. En son kremalı çikolata katılır ve kısa süre karıştırılır. Yağlanmış maffin kalıplarının yarısına kadar doldurulur. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25 dakika pişirilir.