



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI NANELİ PUDİNG SOSLU MUFFİN

400 ml süt

1 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding

Muffin için:

2 adet yumurta

1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

2 su bardağı un

1 paket Pakmaya Kakao (25 gr)

500 ml sütü bir tencereye boşaltıp üzerine Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding paketinin tamamını ilave edin. Orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca, ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Sıvı yağı ve sütü ekleyin ve tekrar çırpın.

Unu Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun ve şekerli vanilini ekleyin, iyice çırpın ve kakaoyu ekleyip tekrar karıştırın.

Pürüzsüz harcı muffin kalıplarına paylaşdırın.

175 derecede ısıtılmış fırında pişirin.