



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SÜRPRİZ MUFFİNLER

2 su bardağı (200 g) buğday unu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Yarım çay bardağı Pakmaya Kakao (20 g)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1-2 tutam tarçın
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker (175 g)
Yarım su bardağı sıvı yağ (100 ml)
1 su bardağı (200 ml) süt
40 g Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Bir kaptaki buğday unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, toz tarçın, Pakmaya Kakao'yu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i eleyip harmanlayın.

Ayrı bir çırpma kabında yumurtaları ve şekeri mikser yardımıyla köpük köpük olana dek 4-5 dakika kadar çırpın. Yumurtalı karışımın üzerine sıvı yağ ve sütü ilave edin. 1-2 dakika daha çırpın.

Unlu karışımı ekleyip spatula yardımıyla tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Hazırladığınız kek hamurunu kalp şeklindeki muffin kalıplarının 2/3'ünü geçmeyecek şekilde paylaşın. En son Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası serpin.

Kürdanla dibine çökmesine izin vermeden hafifçe karıştırın.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

Üzeri için Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Kekler pişince fırından alın. Servis etmeden önce üzerlerine eritilmiş ılıttığınız bitter çikolatayı dökün. Hemen servis yapın.

