



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİN GİBİ ÇİKOLATALI MUFFİN

<https://www.sokeun.com/>

2 su bardağı Söke® Un
2 çay kaşığı kabartma tozu
½ çay kaşığı karbonat
½ çay kaşığı tuz
½ su bardağı şeker
3 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 yumurta
250 ml süt
1 çay kaşığı vanilin
1/3 su bardağı çiçek yağı
½ su bardağı parçalanmış bitter çikolata veya damla çikolata
Üzerine serpiştirmek için yeteri kadar çikolata

Fırını 170 oC'ye ısıtın (turbo). Kek kalıplarını hazırlayın ve yağlayın (silikon kalıp kullanıyorsanız yağlamaya gerek yok)

Genişçe bir kaba tuz, un, karbonat, kabartma tozu, vanilin ve kakaoyu eleyin.

Başka bir kaptaki yumurta ve şekeri tel çırpıcı ile çırpın, süt ve yağı da yumurtaya ilave edip karıştırın.

Islak ve kuru karışımları bir araya getirip karıştırın. İçin çikolata parçalarını da ilave edin.

Muffin kalıplarının 2/3 ünü dolduracak şekilde paylaşın. Üzerlerine çikolata parçaları veya damla çikolata serpiştirin. Önceden ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişirin.