



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOK ÇİKOLATALI MUFFİN

6 Yemek Kaşığı Tereyağı (90g)
Bitter Çikolata (100g)
2 Yumurta
1 1/2 Çay Bardağına Yakın Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
1 Çay Kaşığı Tuz (1,5g)
1 1/2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (3g)
2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
1 Su Bardağı Buğday Unu (100g)
3-4 Yemek Kaşığı Damla Çikolata
Süsleme:
1 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 Adet Pakmaya Çikolata Sosu
Bir Tutam Fesleğen

Kek hamurunun yapımı çikolatanın eritilmesi, kuru karışımın ve yaş karışımın hazırlanması olmak üzere üç temel adımla başlar.

Fırınınızı önceden 165 Dereceye ayarlayın ve ısıtın.

Önce tencerede kaynayan suyun üzerine (benmari usulüne uygun şekilde) yerleştirdiğiniz benmari tavaında beyaz ve siyah çikolatalarınızı kısık ateşte eritin.

Unu, Pakmaya Kabartma Tozu'nun, Pakmaya Kakao'yu eleyerek bir kaba koyun ve bir fiske tuz ekleyerek karıştırın.

Oda sıcaklığında olan iki yumurtayı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserle 5-6 dakika kadar yüksek devirde çırpın.

Bu işlemlerden sonra erimiş çikolatanın yanında kuru ve yaş olmak üzere iki karışım elde etmiş olacaksınız.

Önce benmari usulü erimiş çikolata, sonra kuru karışımı, yumurta ve pudra şekeri karışımına sırasıyla bir spatula yardımıyla yavaşça yedirin. Damla çikolatayı da en son ekleyerek karıştırın.

Elde ettiğiniz cupcake hamurunu sıkma torbası ya da bir kaşık yardımıyla kalıplara yarısı boş kalacak şekilde doldurun ve önceden 165 °C ısıtılmış fırında pişirin.

Fırından çıktıktan sonra Pakmaya Pudra Şekeri Serperek servis edebilir veya üzerine Pakmaya Çikolata Sosu ve bir kaç yaprak fesleğen ilave ederek çikolata zevkini maksimuma çıkartabilirsiniz.



