



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI TOP KEK

- 3 adet yumurta
- 4 kahve fincan toz şeker
- 2 kahve fincanı yoğurt
- 2 kahve fincanı sıvı yağ
- 6 kahve fincanı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı damla çikolata

Derin bir kapta yumurta ve toz şekeri çırpın. Yoğurt ve sıvı yağ ekleyip, çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilya ilave edip, karıştırın. Muffin kalıplarını, kekin kolay çıkması için yağlayıp, unlayın. İçlerine 1'er çorba kaşığı kek karışımından koyun. Üzerlerine 1 tatlı kaşığı damla çikolata serpin ve kalan karışımı kalıplara paylaşın. En üste tekrar damla çikolata serpin ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Ilıdıktan sonra kalıplardan çıkarın.

