



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMALI IKOLATALI MUFFİN

125 g tereyađı  
120 g toz Őeker (2 kahve fincanı)  
2 adet yumurta  
250 g un (2 bardak)  
1 ay kaŐığı kabartma tozu  
2 orba kaŐığı kakao (30 g)  
3 orba kaŐığı süt (45 ml)  
4 top Carte d'Or Vanilyalı Dondurma.

Robotunuzun haznesine tereyağı, Őeker, yumurta, un, kakao ve kabartma tozunu koyup karıŐtırın. Motor çalıŐırken süt ekleyin. YumuŐak bir hamur elde edin. Kâğıt muffin kalıplarınızı muffin kalıbına yerleŐtirin. KaŐık yardımıyla hazırladığınız hamuru paylaŐtırın. Önceden 160°C'de ısıttığınız fırınıızda 20-25 dakika piŐirin. Sođumaya bırakın. Carte d'Or Vanilyalı Dondurma ve viŐneli sos ile servis yapın.