



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABARAN ESRARENGİZ ÇİKOLATALI MUFFİN

2 adet yumurta
4 kahve fincanı toz şeker
6 kahve fincanı un
2 kahve fincanı eritilmiş margarin
2 kahve fincanı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1,5 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı damla çikolata

Karıştırma kabı içerisine 2 adet yumurta kırıyoruz. Üzerine toz şeker, sıvı yağı ilave ederek mikser veya çırpıcı ile 4 dakika çırpıyoruz.

Sonrasında yoğurt, un, 1 paket kabartma tozunu ekleyerek tekrar çırpıyoruz ve 1,5 yemek kaşığı kakaoyu da katarak sonra kez çırpıyoruz.

Hazırlayacağımız çikolatalı muffin tarifinin hamuru hazır durumda şimdi içerisine damla çikolata parçalarını ekleyerek kaşık ile karıştırılır.

Karıştırma tamamlandıktan sonra kek hamurunu muffin kalıplarının veya kağıt kek kalıplarının yarısını çok az geçecek şekilde doldurun. Her birinin üzerine 3-4 damla çikolata koyun ve önceden 170 derece olan fırında muffinler şişene kadar (çatlayana dek) pişirin.