



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU MUFFİN

3 yumurta  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
8 tepeleme yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı yoğurt  
1.5 paket kakao  
2 kabartma tozu  
2 vanilya  
Üzeri için:  
1 su bardağı soğuk süt  
1 paket kremşanti  
Pasta süsleri

İlk olarak kremşantiyi soğuk sütle çırpıp katılaşması için dolaba kaldırın.  
yumurta ve şekerini köprüne kadar çırpın.

Ardından sıvıyağı ve sütü karışıma ekleyip güzelce çırpın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı elekten geçirerek yavaşça karışıma ekleyin.

Kakaouyu da ekledikten sonra karışımımızı bir silikon spatula veya tahta kaşık yardımıyla aşağıdan yukarıya olacak şekilde yavaşça karıştırın.

Keki bu kısımda çok fazla karıştırmamaya dikkat edin.

Yağlanmış muffin kaplarına karışımı bölüştürün.

Kek karışımını önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına atıp 35-40 dakika pişirin.

Kekin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerine kremşanti ekleyerek servis edebilirsiniz.

