



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU MUFFİN

110 gr. tereyağı  
200 gr. toz şeker  
2 adet yumurta  
85 gr. un  
1 paket kabartma tozu  
yarım çay kaşığı karbonat  
1 çimdik tuz  
45 gr. kakao  
1 tatlı kaşığı vanilya özütü  
120 ml. süt  
1 paket sade kremşanti (üzerine)  
10 adet vişne (üzerine)

Yağı ve şekeri birlikte krema kıvamına gelene kadar çirpin. Teker teker yumurtaları ekleyerek çırpmaya devam edin. Ayrı bir kapta un, kabartma tozu, karbonat, tuz ve kakaoyu eleyin. Unlu karışımı yağlı karışımın içine katıp çirpin. Sütü ve vanilyayı yavaşça ekleyip çırpmaya devam edin. Oluşan karışımı kapkek tepsinin her bir gözüne ortak miktarda paylaşın. Hamuru 175 dereceye ayarladığınız fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Bir yandan Dr. Oetker kremşantiyi hazırlayıp dolapta biraz bekletin. Kekler piştikten sonra, kremşantiyi krema torbası yardımıyla keklerin üzerine sıkın. En tepesine de önceden hazırladığınız vişneleri yerleştirin.



Fotoğraf "merkür" tarafından gönderildi. 30.09.2020