



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MUFFİNLER

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağından 2 parmak eksik sıvıyağ
2 yemek kaşığı kakao
Aldığı kadar un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
Üzeri için:
1 paket kakaolu pasta kreması
1,5 bardak süt
Hindistancevizi

Önce kekler için yumurtayı bir kaba kırılım şekeride ilave ederek çırpalım 5 dakika kadar köpüren karışıma sıvıyağ süt ve vanilyayı ekleyerek tekrar çırpalım. Ardından kakao ve un kabartma tozunu ekleyerek karıştırmaya devam edelim boza kıvamı alan kekleri muffin kaplarına pay edelim yarısına gelicek kadar dolduralım.Ben kekleri iki renk yaptım dileyen kakaoyu katmadan ayırabilir. 180 derecede ısınan fırına atılıp 30 dakika kadar pişirilir. Kürdan batırdığımızda temiz çıkıyorsa kekimiz pişmiştir. Pata kreması için üzerinde yazan talimata göre çırpılır ve sıkma aparatı veya torbasına doldurarak keklerin üzerlerine sıkılır. Süslemek için hindistancevize süslü şekerler serpelim.

