



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLAHTA MUFFİN

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağından biraz fazla un
1 adet muz
1 çay bardağı damla çikolata
Süslemek için:
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt
Çikolata sosu
Külâh
Pasta süsleri
Renkli drajeler
Damla çikolata

Yumurtaları mikser yardımıyla köpürene kadar hep aynı yönde çırpın. Şekeri ekleyip boza kıvamı alıncaya kadar çırpıma devam edin. Süt ve sıvı yağı ilave edip çırpın. Kakao, un, vanilya ve kabartma tozunu bir kaptan güzelce karıştırın ve harca katıp çırpın. Muzu çatal yardımıyla ezip püre haline getirin, damla çikolata ile birlikte harca ekleyin, kaşık yardımıyla karıştırın.

Kağıt muffin kalıbı kullanacaksanız yağlamanıza gerek yok fakat metal veya silikon kalıp kullanacaksanız yağlayın. Muffin kalıplarının içine kek harcını paylaşırın. Kabarma payı olarak 1 parmak boşluk bırakın. 180 derecelik fırında pişirin.

Krem şantiyi süt ile birlikte mikser yardımıyla çırpın ve iyice soğuması için dolaba kaldırın. Pişip soğuyan keklerin üzerine krem şantiyi sıkın. Külâhların uçlarını çikolatalı sosuna batırın ve çikolatanın üzerini pasta süsleri ile kaplayın. Damla çikolatadan gözler, renkli drajelerden ağız yapın.



