



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUTUDA SÜRPRİZ MUFFİNLER

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Süt (200ml)
- ½ Su Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (100ml)
- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- ½ Çay Bardağı Pakmaya Kakao (20g)
- ¾ Çay Bardağı Damla Çikolata (40g)
- ½ Çay Kaşığı Toz Tarçın

Fırınınızı önceden 175oC ayarlayıp ısıtın. Kalpli muffin kalıplarını yağlayıp hazırlayın.

Bir çırpma kabında yumurta ve şekeri mikser yardımı ile yüksek devirde, karışım köpürüp kabarana ve şeker tamamen eriyene dek 3-4 dakika çırparak karıştırın.

Buğday unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, toz tarçın ve Pakmaya Kakao'yu beraber eleyerek bir karıştırma kabına alın.

Yumurtalı karışımın üzerine, önce sıvı yağ ve sütü ilave edip, çırpmaya düşük devirde 1-2 dakika daha devam edin.

Üzerine unlu karışım, damla çikolata ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i de ekleyip, spatula yardımı ile birbirine yedirin.

Hazırladığınız kek hamurunu muffin kalıplarının 2/3'ünü geçmeyecek şekilde kalpli kalıplara paylaşın.

Önceden 175oC ısıtılmış fırında 18-24 dakika pişirin.

Soğuyunca çay veya kahvenin yanına servis yapabilir veya 14 Şubat hediyesi olarak güzel bir kutuda gönderebilirsiniz.

