



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜRPRİZ MUFFİN

- 3 adet yumurta
- 1.5 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket kakao
- Yarım ampul acıbadem aroması
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1.5 su bardağı un
- İç dolgusu için:
- 1.5 su bardağı hindistancevizi
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 3 yumurta akı (çok büyükse yumurtalar 2 adet)
- Süslemek için :
- 1 Paket çikolata sos

Önce iç dolgumuzu hazırlayalım, hindistancevizi, pudra şekeri ve yumurta aklarını (önce 2 tane akı ekleyin yetmez ise 1 tane ak daha ekleyin) birlikte yoğuralım ve yaklaşık cevizden küçük parçalar yapıp yuvarlayalım (yaklaşık 18-20 adet çıkıyor) ve dinlenmeye bırakalım.

Küçük silikon kalıplara kağıt kalıplar konarak hazırlanır.kek için yumurta ve şeker iyice çırpılır, acıbadem aroması eklenip tekrar çırpılır.sırasıyla süt, margarin, kakao, kabartma tozu ve vanilya eklenip un elenerek eklenir ve hazırladığımız kalıplara 1 er yemek kaşığı kek hamuru koyulur ve üzerine hazırlayıp dinlenmeye bıraktığımız hindistan cevizi toplarından birer tane konur ve hindistancevizi kapanacak kadar yaklaşık 1 yemek kaşığı daha kek hamuru konur ve 180 derece fırında pişirilir.

Pişen kekler biraz soğuyunca kalıplardan çıkarılır ve üzeri çikolata sos veya siyah beyaz glazür ile süslenir

