



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜRPRİZ MUFFİNLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

2 yemek kaşığı toz şeker

100 g yumuşak margarin

3 yemek kaşığı bal

2 yumurta

1,5 çay bardağı ılık süt

Dolgu:

80 g sütlü çikolata

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Unu eleyin, hamur kabartma tozu, maya ve toz şekeri ilave edip karıştırın. Ayrı bir kaptan margarin ve balı 2 dakika çırpın. Yumurta ve sütü ilave edip 1 dakika daha çırpın. 2 dakika daha çırpıma devam ederek hazırladığınız unu 2 seferde karışıma ekleyin. Hazırladığınız hamurun yarısını muffin kalıplarına paylaşın.

Çikolatayı 12 adet kareye bölün. Muffin kalıplarındaki hamurların üzerlerine birer parça çikolata koyun.

Üzerlerine kalan hamurları paylaşın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Fırından çıkarıp 15-20 dakika sonra pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

