



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇİKOLATA PARÇALI MUFFİN

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

Hamur:

1,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yumurta
1,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardağı süt
1 paket Dr. Oetker Sütlü Çikolata Parçaları

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos
2,5 su bardağı süt

Kalıp:

4 adet 7 cm çapında ve 6-7 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

Pişirme kağıdından 20x20 cm boyutlarında 4 kare kesip kalıpların içine oturtun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp çırpma teli ile 1 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ ve sütü ilave edip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyip 1 dakika karıştırın. Çikolata parçalarından 1 yemek kaşığını üzeri için ayırıp kalanları hamura ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Hamuru pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz kalıplara paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alıp pişirme kağıdı ile birlikte kalıplarından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Beyaz çikolatalı sosu süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Muffinlerin üzerine yayın. Ayırdığınız çikolata parçalarını serpin ve servis yapın.



