



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI PATATESLİ ÇİKOLATA SOSLU MUFFİN

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

4 adet tatlı patates
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1,5 su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
1 su bardağı damla çikolata
2,5 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
1 tatlı kaşığı granül kahve
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1'er çay kaşığı tarçın ve yenibahar
Üzeri için:
1 su bardağı yulaf ezmesi
Çikolata sosu için:
100 ml krema
1 paket (80 gramlık) bitter çikolata

Hamur için tereyağı ve tozşekeri krema kıvamına gelene dek çırpın. Üzerine yumurta ekleyip çırpmaya devam edin. Rendelenmiş patates ve damla çikolata katın. Un, kakao, granül kahve, vanilya, kabartma tozu, tarçın ve yenibaharı bir kapta karıştırın. Unlu karışımı patatesli karışıma ekleyin ve homojen bir karışım olana kadar elinizle karıştırın. Daha sonra karışımı kağıt muffin kalıplarının yarısına gelecek şekilde içlerine dökün. Üzerlerine yulaf ezmesi serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Diğer taraftan çikolata sosunu hazırlamak için kremayı kaynama noktasına kadar ısıtıp altını kapatın. İçine kırılmış çikolata ekleyip karıştırarak eritin. Pişen muffinleri sosa batırıp servis yapın.

