

Cikolata Selalesi

Malzemeler

2 tane yumurta
3 yemek kasigi seker
1 Turk kahvesi fincani un
75 gram tereyag veya margarin
120 gram bitter cikolata
Pudra sekeri

Yapilisi

Ilk olarak muffin kaplarinizi margarin ile iyice yaglayin. Kekin iyi cikmasi icin ustune un serperek, buzdolabina koyun.

Ardindan margarin ve cikolatayi cezvede eritin. Derin bir kapta yumurta ve sekeri krema kivamina gelene kadar cirpin.Unu da ekleyip cirpmaya devam edin. Hafif ilittiginiz margarin ve cikolata karisimini da ekleyerek yavasca karistirmaya devam edin. Dolaptan cikardiginiz muffin kaplarina karisimdan dokun. Onceden isittiginiz 180 derecede firinda 8-10 dakika pisirip cikartin. Firinda cok birakmamaya ozen gosterin yoksa ici akmaz.Firindan cikarttiginiz kaliplari ters cevirin.Ben kaliplarinda servis etmeyi tercih ettim.Uzerine pudra sekeri serpebilirsiniz.Afiyet olsun