

Cikolata Soslu Muffin

Malzemeler

Kek icin malzemeler;

4 yumurta

1,5 su bardagi un

1 su bardagi seker

Yarim su bardagi siviyağ

1 paket hazır cikolata sos

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 cay kasigi karbonat

1 su bardagi sut

1 su bardagi visne suyu

100 gr margarin

Cikolata sosu icin:

2 cay bardagi sut

2 yemek kasigi seker

2 corba kasigi kakao

1 tatli kasigi nisasta

80 gr bitter cikolata

Yapilisi

İlk önce yumurta ve sekeri kopurene kadar cirpin.Daha sonra sirayla siviyağ,eritilmiş margarin ve sutu ilave edip cirpmaya devam edin.Ayrı bir yerde 1 paket hazır cikolata sosu,un, kabartma tozu,karbonat ve vanilyayı eleyin.

Bu unlu karisimi yumurtalı karisiminiza yavas yavas ekleyin.Yarım cay bardagi dogranmis findigi biraz una bulayip hamura ekleyin.Kasik yardimiyla karistirip hamurlarinizi (muffin kalıplarına kagit kalıplari yerlestirin)kalıplarınıza doldurun .160 derecelik firinda keki pisirin.Kek piserken sosu hazirlayin.Cikolata haric tum malzemeleri ocaga koyun,karistirin.Kaynamaya baslayınca cikolatayı ekleyip kasikla karistirarak cikolatanin erimesini saglayin.

Kurdan testi yapıp firindan cikardiginiz muffinleri 5 dk kadar beklettikten sonra uzerlerine 1 su bardagi visne suyunu paylastirin.;Son olarak muffinlerin ust kismini cikolata sosuna batirin ,servis tabagina alin.Uzerini dilediginiz gibi susleyin.