

Cikolata Soslu Muffin

Malzemeler

3 Yumurta

2 cay bardagi tozseker

2 cay bardagi sut

2 cay bardagi siviya

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Yarim cay bardagi ceviz ici

Alabildigi kadar un

Cikolata sosu icin;

1 Su bardagi sut

2 corba kasigi tozseker

2 corba kasigi kakao

2 tatli kasigi nisasta

1 su bardagi soguk su

2 yemek kasigi kadar bitter cikolata

Yapilisi

Derin bir kasede yumurta ve sekeri iyice cirpin.Yagi ve sutu ilave edip cirpmaya devam edin.Ezdiginiz cevizleri de icine ekleyin.Yavas yavas unu ekleyelim, kivamini aldiktan sonra kabartma tozunu da ekleyip cirpin.Muffin kaliplarina dokup firina verelim.Daha sonra cikolata sosunu hazirlayin.Tum malzemeleri karistirip ocakta pisirin.Kivamini aldiktan sonra firindan cikan muffinlerin uzerine esit miktarda dagitin.Dilediginiz gibi susleyin.