

Damla Cikolatali Top Kek

Malzemeler

2 yumurta
1 su bardagi toz seker
1 su bardagi ay cicek yagi
1 su bardagi sut
2,5 su bardagi un
1 paket kabartma tozu
1 su bardagina yakin damla cikolata
Suslemek icin kakaolu pasta kremasi ve hindistan cevizi

Yapilisi

Yumurta ile toz sekeri derin bir kasede onceden cirpiyoruz.
Sut ve sivi yagi ekleyip tekrar cirpiyoruz.
Unu, kabarma tozunu ekleyip cirpiyoruz
Damla cikolatayi da ekleyip spatula ile karistiriyoruz.
Kucuk kaliplarin icine muffin kagitlarindan koyup hazirladigimiz karisimdan biraz koyuyoruz. Tamamini doldurmuyoruz, biraz kabarma payi birakiyoruz.
180 dereceye ayarlanmis firinda yarim saat pisiriyoruz yaklasik. Pisip pismedigini de kurdan yardimiyla anlayabiliriz.
Firindan cikartip sogumasini bekliyoruz. Uzerindeki tarife gore hazirladigimiz hazır kakaolu pasta kremasi ve hindistan cevizi ile susluyoruz. Dilediginiz gibi susleyebilirsiniz.ellerimize saglik