

## Hindistan Cevizi Toplu Muffin

### Malzemeler

Kek için;  
3 yumurta  
1.5 cay bardagi seker  
1 cay bardagi siviyağ  
1 cay bardagi sut  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1.5 su bardagi un  
1 paket kakao  
Ic dolgusu için;  
1.5 su bardagi hindistan cevizi  
2 yumurtanın aki  
1 cay bardagi pudra sekeri

### Yapilisi

Ise ic dolgusunu hazirlayarak baslayin.Bir kaseye hindistan cevizi,yumurta aki ve pudra sekerini koyup yogurun.Eger civik olursa biraz daha hindistan cevizi koyabilirsiniz.Yogurdugunuz ic harctan resimdeki gibi yaklasik 20 adet olacak sekilde yuvarlayin.Simdi gelelim kekin yapimina.Yumurta ve sekeri iyice cirpin.Daha sonra diger malzemeleri de ilave edip karistirmaya devam edin.En son silikon muffin kaliplarinin icine yagli muffin kagitlarini koyun.1 yemek kasigi kek harcından muffin kagitlarinin icine koyun.Daha sonra ortalarına hazirladiginiz hindistan cevizi toplarini koyun.Sonra yine uzerlerini ortecek sekilde kek harcından ekleyin.Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirin.afiyet olsun