

Krem Santili Muffin

Malzemeler

3 Adet yumurta
1 su bardagi toz seker
1 su bardadi sut
1 paket vanilya
Yarim su bardagi siviya
1 paket kabartma tozu
4 yemek kasigi kakao
Damla cikolata (istege gore)
Aldigi kadar un
Uzeri icin;
1 paket kakaolu krem santi

Yapilisi

Yumurta ve sekeri kopurene kadar cirpin.Diger malzemeleride sirasiyla ekleyip cirpmaya devam edin.Kivama gelince muffin kaliplarına paylastirin.Onceden isitlmis 180 derece firinda pisirin.Kekler piserken krem santiyi uzerindeki tarife gore hazirlayin.Daha sonra buzdolabinda sogumaya birakin.Muffinler pistikten sonra sicakken uzerlerine 1 tatli kasigi kadar sut gezdirin ve sogumasini bekleyin.Sikma torbasi yardimiyla krem santi ile muffinleri susleyin.