

Krem Santili Muffin

Malzemeler

3 Adet yumurta
1 su bardagi toz seker
1 su bardadi sut
1 sise vanilya aromasi veya 1 paket vanilya
yarim su bardagi siviyağ
1 paket kabartma tozu
3 yemek kasigi kakao
istenilen kadar damla cikolata
aldigi kadar kek un
Uzeri icin
1 paket toz kakaolu krem santi,sut ve susleme sekerleri

Yapilisi

Yumurta ve toz sekeri mikserle iyice cirpiyoruz. Diger malzemeleri de ekleyip cirpmaya devam ediyoruz.Ve muffin kaliparina paylastiriyoruz.Onceden 180C isitilmis firinda pisiriyoruz.Diger yandan kakaolu krem santiyi ustundeki tarife gore hazirlayip buzdolabinda sogumaya birakiyoruz.Pisen muffinleri firindan cikardiktan sonra uzerlerine 1?er tatli kasigi sut gezdirip sogumasini bekliyoruz.Krem santiyi krema torbasina koyup muffinlerin uzerini susluyoruz.Ve susleme sekerleri serpiyoruz muffinler hazır ellerimize saglik