

# Karışık Çikolata Parçalı Muffin

4 adet



pratik

yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2 yumurta
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 çay bardağı süt
- 1 paket Dr. Oetker Sütlü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

### Süslemek için:

- 1 poşet Dr. Oetker Hazır Çikolatalı Sos

### Kalıp:

- 4 adet 7 cm çapında ve 6-7 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

## 1 Ön hazırlık:

Pişirme kağıdından 20x20 cm boyutlarında 4 kare kesip kalıpların içine oturtun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp çırpma teli ile 1 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ ve sütü ilave edip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyip 1 dakika karıştırın. Çikolata parçalarından 1 yemek kaşını üzeri için ayırıp kalanları hamura ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Hamuru pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz kalıplara paylaştırın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika**

Fırından alıp pişirme kağıdı ile birlikte kalıplarından çıkarın ve soğumaya bırakın. Üzerlerine çikolatalı sos dökün, ayırdığınız çikolata parçalarını serpin ve servis yapın.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Tip from the Test Kitchen

- Hazırladığınız hamuru 12 adet muffin kalıbına paylaştırıp aynı fırın ayarında 20-25 dakika pişirerek de hazırlayabilirsiniz.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: [musteri.hizmetleri@droetker.com.tr](mailto:musteri.hizmetleri@droetker.com.tr) • Danışma  
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04