

Tam ikolatalı muffinler

Ingrédients

- 35 ila 40 mini muffin için:
- 250g un
- 125g kakao tozu
- 6g kabartma tozu
- 3 yumurta
- 200g eker
- 85g ya (60g nötr ya ve 25g fındık ya ı koydum)
- 375g Yunan yo urdu
- 300g çikolata parçacıkları (bitter çikolata ve sütlü çikolata karı ımı koydum)

Préparation

1. Yaz sona eriyor ve sonbaharın dönü üyle birlikte çikolata dolu tarifler de geri dönüyor.
2. Fashion Cooking blogunda bu çikolatalı muffin tarifini buldum ve ba lı ından da anla ılaca ı gibi, e er yumu ak ve çikolatalı muffinler arıyorsanız bu tarif mükemmel.
3. Hazırlanması sadece birkaç dakika alıyor ve çikolata parçacıklarını istedi iniz gibi uyarlayabilir veya kırık fındıkların yerine badem, antep fıstı ı, ceviz, pralin koyabilirsiniz.
4. Haziran üncellemesi: Tarifi Anne-Sophie-Fashion Cooking tarifinden esinlenerek zevkime göre biraz de i tirdim.
5. Ayrıca bunları mini muffin kalıplarında pi irdim ancak elbette klasik boyutta muffinler de yapabilirsiniz (bu durumda 12 ila 15 tane olacaktır).
6. Unu kakao, kabartma tozu ve tuz ile karı tırın.
7. Ayrı bir kaptaki yumurtaları ekerle çırpın.
8. Ya ı ekleyin, ardından yo urdu ekleyin.
9. Kuru malzemeleri yavaş yavaş karı ıma dökün ve karı tırın.
10. Son olarak çikolata parçacıklarını ekleyin.
11. Muffin kalıplarına veya kâ ıtlara hamuru dökün, üzerine birkaç çikolata parçacı ı ve fındık parçası ekleyin, ardından önceden 170°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pi irin (kalıplarınızın boyutuna göre ayarlayın).
12. Ilıkla masını bekleyin, sonra afiyetle yiyin!