

Karabu day ve çikolatalı muzlu ekmek

Ingrédients

- 20 cm uzunlu unda bir kek için:
- 3 muz yakla ık 375g
- 30g muscovado ekeri
- 110g yumurta (2 büyük yumurta)
- 50g süt
- 75g karabu day unu
- 5g kabartma tozu
- 115g un
- 110g çikolata parçaları

Préparation

1. Çok olgun muzlar ve yeni bir tarif denemek mi istiyorsunuz?
2. te yeni bir muz ekme i, bu sefer karabu day & bitter çikolata versiyonu Tarif çok basit ve hızlı, tabii muz bazlı tariflerde oldu u gibi, ne kadar olgun olurlarsa o kadar iyi.
3. Malzemeler: 3 muz yakla ık muscovado ekeri yumurta (2 büyük yumurta) süt karabu day unu kabartma tozu un çikolata parçaları Tarif: Muzları ezin ve ekeri ekleyin.
4. Yumurtaları teker teker, ardından sütü ekleyin.
5. Daha sonra, elenmi unları ve kabartma tozunu ekleyin.
6. Çikolata parçaları ile bitirin.
7. Tereya lanmı ve unlanmı kalıba dökün, ardından isterseniz bir muz ile, çikolata parçaları ile süsleyin ve 165°C'de 1 saat pi irin.
8. Kalıptan çıkarmadan önce birkaç dakika so umaya bırakın ve ardından ızgara üzerinde ılımaya bırakın, ardından kendinizi ımartın!