

مافن تشوكليت



المقادير/

بيضة

٣/٤ كوب سكر

١/٣ كوب زيت

ملعقة صغيرة فانيليا

١ ٣/٤ كوب دقيق

٢ ملعقة أكل كاكاو بودرة

١ كوب حليب

٢ ملعقة صغيرة باكنج بودر

١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا

٣/٤ كوب تشوكليت تشيبز

الطريقة ؛

نشغل الفرن على ٣٥٠ ف ، نمزج المقادير الجافه في وعاء والمقادير السائلة في وعاء
اخر ونسكب المقادير السائله على الجافه ونمزجهم جميع واخر شي نضيف التشوكليت
تشيبز ، ونصبه في القوالب وندخلها الفرن تقريباً ٢٠ دقيقه او حتى تنضج ،
ممكن يوضع قطعة جالكسي فوقها قبل الفرن ،
وبالعافيه عليكم

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع