

# مافن تشوكليت



## المقادير/

بيضة

٣/٤ كوب سكر

١/٣ كوب زيت

ملعقة صغيرة فانيليا

٣/٤ ١ 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  
آخر ونسكب المقادير السائله على الجافه ونمزجهم جميع واخر شي نضيف التشوكليت  
تشيبز ، ونصبه في القوالب ندخلها الفرن تقريباً ٢٠ دقيقه او حتى تنضج ،  
ممكن يوضع قطعة جالكسي فوقها قبل الفرن ،  
وبالعافيه عليكم

للمزيد , لمتابعة بقية المنيو , مطبخ الاقلاع