



Çikolata yanardağı

Malzemeler :

SIYAH ÇİKOLATA %70	300 GR	ŞEKER	100 GR
TEREYAĞI	250 GR	UN	50 GR
YUMURTA	4		
YUMURTA SARISI	80 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Çikolata Tereyağı Şeker	220 gr 250 gr 100 gr	Hazneye yerleştirin	50°C	duraklama OIOI	6 dk	Açık	
2	Yumurta sarısı Yumurta	80 gr 4	Ekleyin	–	1200 devir/ dk.	1 dk	Açık	
3	Un	50 gr	Ekleyin	–	1000 devir/ dk.	30 sn	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Unlu ve yağlı ayrı ayrı kalıplarda yaklaşık 7 dakika boyunca 200°C'de pişirin.