

## MUFFIN COKLAT AIR FRYER



*Salam  
Aidil Adha*



*Muffin Coklat  
air fryer*

Saya panjangkan resepi disini..terima kasih tuan empunya resepi..

### **Bahan-bahan mixer @ blend**

- 2 biji telur
- 3/4 cwn gula caster
- 1/2 cwn serbuk koko (kalau xde boleh pakai milo, tapi kurangkan gula sbb milo ni manis)
- 1/2 cwn minyak masak
- 1/2 cwn susu pekat

\*\* campurkan semua & mix kan pakai mixer sampai kembang. Pakai blender dapur pon boleh.

### **Cara-cara**

Bila bahan kat atas dah kembang, masuk kan bahan berikut;

1. 1 cwn tepung kek / tepung gandum (kalau tepung gandum kena tambah 1 sudu kecil baking powder)
2. 1/2 cwn air suam(panas sikit xpe)
3. \*\*kacau sehati, masuk kan dlm paper cup, tabur chocolate chip kat atas die,
4. then bakar. Suhu 180°C selama 15minit..

Siap

### **Nota**

\*\*panaskan af 5minit dlulu