BADEMLİ DAMLA ÇİKOLATALI MUFFİN

1 adet yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 neskafe fincanı süt
1 paket hazır süt kreması
2 neskafe fincanı un
1,5 çorba kaşığı tepeleme kakao
3 çorba kaşığı tepeleme toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 neskafe fincanı iri çekilmiş badem
1,5 çorba kaşığı damla çikolata

Mafin yapımında dikkat edilecek en önemli nokta öncelikle sıvılarla katı malzemeleri ayrı ayrı karıştırılacak. Sonra birbirleriyle harmanlanacak. Derin bir kapta oda sıcaklığındaki yumurta, zeytinyağı, süt ve hazır süt kremasını çatalla çırparak karıştırın. Başka bir derin kapta; un, kakao, toz şeker, kabartma tozu, iri çekilmiş badem ve damla çikolatayı elinizle iyice karıştırın. Şimdi bu unlu malzemelerin üzerine, diğer kapta çırptığınız yumurtalı malzemeleri ekleyerek yine çatalla karıştırın. Kek hamurundan çok daha katı bir karışım elde edeceksiniz. Bir taraftan mafin kalıplarını, oda sıcaklığında yumuşamış bitkisel margarinle iyice yağlayın. Artık hamurunuzu kalıplara bir tatlı kaşığı yardımıyla boşaltabilirsiniz. Ancak üzerinde en az bir parmak boşluk bırakın ki kabarma payı olsun. Yaklaşık 10-12 adet mafin çıkacaktır. Hamur epeyce katı olduğundan kaşıkla boşaltırken diğer elinizide kaşıktan hamurun boşaltılması için kullanın. Yaklaşık 10 dakika önceden ısıtılmış ve 175 dereceye ayarlanmış, alt üst yakılmış fırında en fazla 25-30 dakika pişirin. Pişip pişmediğini anlamak için bir kürdan batırırı. Kürdana hamur yapışmazsa pişmiş demektir. Fırında çıkardığınız mafinler biraz ılınınca kalıplarında çıkarın. Üzerine eritilmiş beyaz çikolata gezdirip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:46444 • adı:Bademli Damla Çikolatalı Muffin • gönderen:Zennube • indirme tarihi:18.04.2024 - 17:16