BALKABAĞI DOLGULU PORTAKALLI MUFFİN

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı erimiş margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 adet portakal kabuğu rendesi
1,5 su bardağı un
300 gr. balkabağı
2 su bardağı su
yarım çay kaşığı tarçın-zencefil
yarım çay kaşığı kişniş
3 yemek kaşığı pudra şekeri

Öncelikle balkağı dolgusu için kabağınızı düdüklü tencerede iki bardak suyla iyice yumuşayana kadar pişirin. 15 dakika haşlanıyor. Normal tencerede haşlayacaksanız bu süre biraz daha uzar.
Daha sonra pişen ılınmış kabaklarınıza baharatlarınızı ve pudra şekerinizi ekleyip.Güzelce karıştırın.Pudra şekeri miktarını isteğe göre çoğaltıp azaltabilirsiniz.Tadarak eklemenizi tavsiye ederim.
Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Ardından sana yağını ve sütü ekleyin. Biraz daha çırptıktan sonra.Un ve kabartma tozunu ekleyin. Portakal kabuğunu rendeleyin.
Muffin kalıplarınızı yağlayın. Karışımdan kalıbın yarısına kadar doldurun.Sonra bir kaşık pürenizi ekleyin. Üzerine tekrar kek karışımından koyun. Ama çok fazla doldurmayın. Hepsini aynı şekilde hazırladıktan sonra 180 derecede 30 dakika kadar pişirin. Üzerini pudra şekeri ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:92116 • adı:Balkabağı Dolgulu Portakallı Muffin • gönderen:uras • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:29