PORTAKALLI MUFFİN

Gülhan Kara

2 adet yumurta
1 çay bardağı bal
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı taze sıkılmış portakal suyu
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Yumurtaları çırpıp yağ, süt, bal ve portakal suyunu ekleyerek çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve portakal kabuğunu ilave edip kek hamuru kıvamını alana kadar tahta kaşıkla karıştırın.
Hamuru kağıt muffin kalıplarına paylaştırın.
Philips airfryer'ın pişirme haznesini çıkarın. Kalıpları hazneye yerleştirin.
Isıyı 170 derece ve pişme süresini 20 dakikaya ayarlayıp pişmeye bırakın. Muffin'ler soğuyunca servis edin.

Not: Portakal yerine limon kabuğu rendesi kullanarak da keklerinizi kokulandırabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:127965 • adı:Portakallı Muffin • gönderen:nurperi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:36