HAVUÇLU MUFFİN

https://www.elele.com.tr

4 yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı Ayçiçek yağı
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
2 tatlı kaşığı tarçın
450 g rendelenmiş havuç
1 su bardağı ince kıyılmış ceviz
Kreması için:
3 su bardağı süt
1 çay bardağı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
150 g beyaz kuvertür çikolata
Üzeri için:
Havuç şekerlemesi

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Ayçiçek yağını ilave edip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, vanilya, karbonat ve tarçını eleyerek ilave edip karıştırın. Havuç ve cevizleri ekleyip bir tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Muffin kalıplarına kağıtları yerleştirin ve hamuru kalıbın 2/3'si dolacak şekilde paylaştırın. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Kreması için, çikolata hariç tüm malzemeyi sos tenceresine alıp çırpma teliyle karıştırarak göz göz oluncaya kadar kaynatın. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp çikolatayı ekleyin ve çikolata eriyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Ara ara karıştırarak soğumaya bırakın. Keklerin üzerine kaşıkla sos döküp, havuç şekerlemesi ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128823 • adı:Havuçlu Muffin • gönderen:merinos • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:45