



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KELEBEK MUFFİN

Kek malzemeleri;

4 yumurta

4 fincan şeker

5 fincan un

1/2 paket kabartma tozu

250 gr haşlanmış ve rondodan geçirilmiş ıspanak püresi

Krema malzemeleri;

1 Su bardağı süt

1 adet yumurta

1/2 su bardağı un

1/2 su bardağı şeker

4-5 çorba kaşığı margarin

1 çay kaşığı vanilya

1. Yumurtaları ve şekerini, şeker eriyinceye kadar çırpın.
2. Karışıma elenmiş un ve kabartma tozunu da katıp, kaşıkla karıştırın.
3. Ispanağı da bu karışıma ekleyip, kaşıkla iyice karıştırın.
4. Kek karışımını muffin kalıplarına dökerek, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.
5. Krema malzemelerinden vanilya ve margarin hariç diğerlerini iyice karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan indirdikten sonra vanilyayı ve margarinini ekleyip, karıştırın.
6. Soğuyan muffinlerin üst kısımlarını düzgün bir şekilde kesin.
7. Daha önceden hazırladığınız kremayı muffinlerin üstlerine sürün yada sıkma torbası ile sıkın.
8. Keserek çıkardığınız muffin parçalarını düzgünce ortadan ikiye kesin ve kremanın üstüne kelebek kanatları şeklinde yerleştirin.
9. Üstlerine pudra şekerini serpererek süsleyin.