



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİK VIŞNELİ MUFFINLER

<https://www.droetker.com.tr>

100 g yumuşak margarin
85 g (1 çay bardağı) toz şeker
2 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao
110 g (1 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
40 g rendelenmiş bitter çikolata
90 g (1,5 çay bardağı) çekirdeksiz vişne tanesi
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Bitter Glazür;
Vişne
Badem
Antepfıstığı

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve kakaoyu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Karışıma ilave edip 1 dakika çırpın. Üzerine rendelenmiş çikolatayı ilave edip mikserin düşük devrinde kısa bir süre daha çırpın. Hamurdan yarım çay kaşığı alıp minik muffin kalıbına koyun. Üzerine 1 adet vişne koyup tekrar yarım çay kaşığı hamur koyun. Hamurun tamamını aynı şekilde muffin kalıplarına paylaşın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin. Fırından çıkartıp soğutun. Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Sudan maşa ile çıkartın, kenarından kesin ve çukur bir kaseye boşaltın. Muffinlerin yüzeylerini glazür ile kaplayın, üzerine vişne, badem veya antepfıstığı batırıp donuncaya kadar bekletin.

