



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU BADEMLİ MİNİ MUFFİN

Eğlenceli Tarifler
Sağlıklı Minikler

250 gr muz (olgunlaşmış)
6 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı
60 ml taze krema
1 adet yumurta
100 gr esmer toz şeker
90 gr un
90 gr toz badem
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1 çay kaşığı mahlep
1/2 çay kaşığı tuz

Muzu parçalar halinde doğrayıp mikserde ya da çatala iyice ezin. Esmer şekeri, yumurtayı ve Komili Riviera Zeytinyağı'nı ekleyip mikserin yüksek devrinde pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çırpın. Unu, kabartma tozunu, tuzu ve mahlebi karışıma eleyerek ekleyin. Mikserin düşük devrinde karışım homojen hale gelene kadar çırpmayı sürdürün. Kremayı ve vanilyayı da ekleyip tekrar karıştırın. Mini muffin kalıbınızın gözlerine muffin kağıtlarını koyup kek karışımınızı kalıbın 2/3'ünü kaplayacak şekilde gözlere doldurun. 180°C'de kontrollü olarak yaklaşık 20 dakika pişirin. Muffinleri fırından çıkarıp ızgara üstüne alarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis edin.

