MUZLU MUFFİN

Malzemeler:
1 adet yumurta
1 adet olgunlaşmış muz
1 çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı esmer şeker
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un
Yarım çay bardağı doğranmış ceviz
Üzeri için damla çikolata

Hazırlanışı:
Un ve kabartma tozunu eleyin. Cevizleri iri kıyın. Bir kapta muzu ezin. Fazla püre haline getirmeyin. Üzerine yumurta kırın. Bir tutam tuz ve toz şeker ekleyerek karıştırın. Süt ve sıvı yağ ilave ederek karıştırmaya devam edin. Vanilya, tarçın, ceviz, un ve kabartma tozu karışımını döküp hamur özdeşleşene kadar karıştırın. Muffin kek kağıtlarına kaşık yardımıyla yarısına gelecek şekilde hamur paylaştırın. Üzerini damla çikolata ve esmer şeker ile süsleyin. Önceden ısıtılmış fırında 165 derecede kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:42180 • adı:Muzlu Muffin • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:09