PORTAKALLI MUFFİN

18 adet MALZEME:
Hamur için:
1 portakal,
250 g. tereyağı,
200 g. şeker,
1 paket vanilya,
1 tutam tuz,
4 yumurta,
250 g. un,
50 g. nişasta,
3 silme tatlı kaşığı kabartma tozu.
Garnitür:
200 g. pudra şekeri,
2 yemek kaşığı krema,
gıda boyaları,
renkli şekerler.

1. Portakalı sıcak su ile yıkayın, kabuğunu rendeleyin, suyunu sıkın. Yağı köpürtün, şeker, vanilya, tuz ve portakal kabuğu rendesini ilave edin, çırpmaya devam edin, yumurtaları teker teker karıştırın.
2. Un, nişasta, kabartma tozu ve portakal suyu karıştırın.
3. Fırını 180 derece ısıtın. Kağıt kalıpları ikişer ikişer iç içe koyun, birer tepeleme yemek kaşığı hamur dökün. Muffinleri 20 -25 dakika pişirin.
4. Pudra şekerini krema ile karıştırın, gıda boyası katın. Renkli şekerlerle garnitür yapın.

© lezzetler.com tarif no:20360 • adı:PORTAKALLI MUFFİN • gönderen:kısasa kısas • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:49