VİŞNELİ MAFİN - TOPKEK

Sahrap Soysal

100 gr yumuşak bitkisel margarin
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 Türk kahve fincanı süt
1 Türk kahve fincanı hazır süt kreması
2 su bardağı un
1 çay bardağı dondurulmuş vişne

Derin bir kabın içine yumuşak yağı ve şekeri koyup mikserin yüksek devriyle 2 dakika çırpın.
Yumurta, süt ve kremayı katıp 2-3 dakika daha çırptıktan sonra vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyin. Yine mikserle 2-3 dakika daha çırpın.
En sonunda buzluktan çıkardığınız vişneleri hiç bekletmeden içine aktarıp bu sefer kaşıkla alttan üste doğru karıştırın.
Yağlanmış mafin kalıplarını hazırlayın. Yada kağıt kek kalıplarını kullanın. İçlerine hazırladığınız hamuru kaşıkla boşaltın. Ama üste bir parmak boşluk bırakın ki, kabarma payı olsun.
Öte yandan fırını 180 dereceye ayarlayıp 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında 20-25 dakika, kabarıncaya dek pişirip çıkarın. İsterseniz ılınınca pudra şekeri serpip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62393 • adı:Vişneli Mafin - Topkek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:30