



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANGRY BİRDs MUFFİN

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

Hamur:

100 g un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı süt

50 g yumuşak margarin

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

2 su bardağı süt

Dolgu:

1 adet kivi

5 adet çilek

Süslemek için:

1 paket Dr. Oetker Şeker Hamuru

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Dr. Oetker Buğday Nişastası

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Dr. Oetker Tradition Serisi 6'lı Muffin Kalıbı

Kağıt muffin kalıplarını 6'lı muffin kalıbın bölmelerine oturtun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160°C

Turbo pişirme: 160°C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve ellediğiniz unu ekleyip düşük devirde 1 dakika çırpın. Margarin ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kaşık yardımı ile muffin kalıplarına paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın 5 dakika sonra kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.

2 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğuyuncaya kadar yavaşça karıştırın.

Kivi ve çilekleri ayıklayıp küçük küpler şeklinde doğrayın. Soğuyan muffinlerin içlerini üst orta kısımlarından başlayarak çay kaşığı yardımı ile oyun. İçlerine hazırladığınız meyveleri doldurun. Soğuyan pudingi yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve muffinlerin üzerlerine sıkın. Buzdolabında bekletin.

Şeker hamurunu paketinden çıkarın ve yumuşayuncaya kadar elinizle yoğurun. Yarısını hafif nişastalanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Su bardağı ile 6 adet yuvarlak kesin, kenarlarını düzeltin ve üzerleri açık olarak bekletin. Kalan şeker hamurunu 2 eşit parçaya bölün, bir yarısını sarı jel renklendirici ile renklendirin. Beyaz şeker hamurundan ceviz büyüklüğünde bir parça alın. Yumuşatıp üzerine 5 damla sarı ve 2 damla kırmızı renklendirici damlatın, kürdan ile karıştırıp iki rengi birleştirin, daha sonra yoğurarak hamura yedirin. Bir kez daha aynı miktarda renklendirici damlatarak işlemi tekrarlayın ve turuncu rengi elde edin. Ayrıca küçük bir parça şeker hamurunu da yeşile boyayın.

Hazırladığınız sarı şeker hamurunu 6 eşit parçaya bölün, elinizde yuvarlayıp üçgen şekli verin. Kalan beyaz hamurdan kaş, göz ve karın bölgesini hazırlayın, az miktarda su ile ıslatarak sarı gövdelerin üzerlerine yapıştırın. Yeşil hamur ile göz ve saçını hazırlayıp yapıştırın. Turuncu hamurdan leblebi büyüklüğünde parçalar alın. Elinizle üçgen şekli verin, sivri tarafını tam ortasından makas ile kesip elinizle düzelterek gaga şekli verin, az miktarda su ile ıslatarak yerleştirin. Fırça veya kürdan yardımı ile kırmızı jel renklendirici ile kaşlarını boyayın.

Hazırladığınız yuvarlak beyaz şeker hamurlarını üzerine fırça yardımı ile yeşil jel renklendirici ile çizikler atın. Üzerlerine hafif ıslatarak hazırladığınız figürleri yapıştırın. Servis esnasında şeker hamurlarını muffinlerin üzerlerine yerleştirin.



© lezzetler.com tarif no:168239 • adı:Angry Birds Muffin • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 07:21