



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI MUFFİNLER

Ayva krokanı:

130 g (1,5 çay bardağı) toz şeker

2 su bardağı küp şeklinde doğranmış ayva

Hamur:

125 g yumuşak margarin veya tereyağı

170 g (1 su bardağı) toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 yumurta sarısı

275 g (2,5 su bardağı) un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

50 ml (yarım çay bardağı) süt

3 yumurta akı

Toz şekeri geniş bir kaba alın, kısık ateşte karıştırmadan eriyinceye kadar bekletin. Bal rengi olduğunda ayvaları ilave edin, hızlıca karıştırıp ocaktan alın, pişirme kağıdı üzerine boşaltıp yayın. Soğutup ayva küplerini birbirinde ayırın.

Margarini mikser ile 5 dakika çırpın, toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip çırpmaya devam edin. Yumurta sarılarını teker teker ekleyerek çırpın. Ayrı bir kap içerisinde un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin, daha sonra karışıma ilave edin. Sütü de ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Ayrı bir karıştırma kabında yumurta aklarını temiz mikser uçları ile kar haline gelinceye kadar çırpın ve tahta kaşıkla karıştırarak hamura ekleyin. Ayva küplerin yarısını ekleyip karıştırın, hamuru muffin kalıplarına, 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaşın. Üzerlerine kalan ayvaları sıralayın, fırın tepsisine alın ve pişirin. Fırından çıkartıp soğutun.



Fotoğraf "durgun" tarafından gönderildi. 25.04.2019