



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ AHUDUDULU MUFFİN

120 gram toz badem
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
125 gram margarin
6 adet yumurtanın akı
20-22 adet ahududu
1 çay bardağı rendelenmiş çikolata

Derin bir kaptaki toz badem, pudraşekeri, un ve kabartma tozunu karıştırın. Eritip, soğuttuğunuz margarini ekleyip, çırpın. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını hafifçe çırpın ve toz bademli karışıma ekleyip, karıştırın. En son rendelenmiş çikolatayı ekleyin. Hazırladığınız karışımı muffin kalıplarına, yarılarına gelecek şekilde paylaşın. Her birinin üzerine birer ahududu yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin.

