BAHARATLI ÇİKOLATALI BALKABAKLI MUFFİN

http://www.hurriyet.com.tr

240 gram un
200 gram toz şeker
1 çorba kaşığı tarçın, karanfil, zencefil, muskat, yenibahar karışımı
1 tatlı kaşığı karbonat
Çeyrek tatlı kaşığı kabartma tozu
Bir çimdik tuz
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 adet yumurta
125 gram tereyağı
225 gram kabak püresi
150 gram bitter çikolata

Fırını 180 dereceye ısıtın. Muffin tepsisinin boşluklarına kağıt muffin kalıplarını koyun.
Orta boy bir kaseye un, şeker, baharat karışımı, karbonat, kabartma tozu ve tuz koyun. Karıştırın. Yumurta, kabak püresi ve eritilmiş tereyağını çırpın. Yavaş yavaş kuru malzemeleri bu karışıma ekleyin, homojen olana kadar karıştırın. 1 tatlı kaşığı limon suyu ilave edin. Çikolata parçalarını bu karışıma spatula yardımı ile karıştırılarak ilave edin.
Kek hamurunu eşit miktarlarda muffin kalıplarına dağıtın. 20-25 dakika pişirin. Kürdan testi yapın ve fırından alın. 5 dakika kalıplarda beklettikten sonra tel ızgara üzerine alın ve kalıptan çıkararak tamamen soğumasını bekleyin.



© lezzetler.com tarif no:142133 • adı:Baharatlı Çikolatalı Balkabaklı Muffin • gönderen:dingin • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:37