BALKABAKLI TARÇINLI MUFFİN

1 su bardağı dolusu kabak püresi
1,5 su bardağı tozşeker (kahverengi tozşeker de kullanabilirsiniz)
4 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 paket (2 tatlı kaşığı) karbonat
2 tatlı kaşığı toz tarçın
1 çay kaşığı yenibahar (isteğe bağlı)
1 su bardağı ince çekilmiş fındık içi
2,5 su bardağı un

Bu hamur çok kabarır ve büyük bir kalıpta pişmesi gerekir. En az 30 santim çapında yuvarlak ya da aynı boyutlarda kare ya da dikdörtgen kek kalıbı kullanılması gerekir.
Yaklaşık 150 gr balkabağı soyulup kuşbaşı et formunda doğrandıktan sonra küçük bir çelik tencereye koyulur. Üzerine Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan su eklenip kısık ateşte, kabak iyice yumuşayıncaya kadar haşlandıktan sonra ocaktan alınır. Varsa suyu süzülüp ılık hale gelmesi beklenir. Ilık hale gelince çatalla ezilip bir su bardağına doldurulur. Bu tatlı için 1 su bardağı dolusu şekersiz balkabağı püresi kullanacağız.
Diğer taraftan, oda sıcaklığında bekleyen yumurtalar derin bir kanştırma kabına koyulur. Tozşeker ve sıvıyağ da eklenip mikser ya da tel çırpıcı yardımıyla 2-3 dakika kadar çırpılır.
Üzerine püre halindeki balkabağı ve fındık ilave edilip kaşıkla tekrar kanşbnlır.
Son olarak, karbonat un, tarçın ve varsa yenibahar eklenip çatal ya da tel çırpıcıyla kanşhnlmaya devam edilir. Varsa 1 tatlı kaşığı toz ya da rendelenmiş muskat da ilave edilebilir. Sonuçta kek hamurundan daha katı, nerdeyse patates püresi kıvamında bir hamur elde edilir.
Mafin kalıplan sıvıyağla iyice yağlanır.
Kek hamurundan kaşıkla alınarak kalıplara ağızlannda bir parmak boşluk kalacak şekilde doldurulur. Bu bir parmak keklerin kabarma payıdır.
5 dakika önceden ısıtılmış ve 180 dereceye ve alt üst konumuna ayarlanmış fırında 40 dakika pişirilip çıkarılır. Ilık hale gelmesi beklenip kalıptan çıkanlır. İstenirse hazır çikolata sosu pişirilip üzerine gezdirilebilir. Çok yakışacaktır.

Not: Bu kek çok kabaracağından üzerinde çatlaklar meydana gelebilir. Ancak çok lezzetli bir kektir. İstenirse üzeri hazırlanacak herhangi bir sosla kapatılabilir.

© lezzetler.com tarif no:74756 • adı:Balkabaklı Tarçınlı Muffin • gönderen:dobik • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:02