



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK BAHÇESİ MUFFİN

2 yemek kaşığı kakao ya da granül kahve

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvı yağ

2 yumurta

1 paket kabartma tozu

2-3 bardak un

1 su bardağı süt ya da yoğurt

İsteğe göre:

Kuru üzüm

Süslemesi için:

Royal icing

Şeker hamuru

Gıda boyası

Yumurta ve şekerleri mikserle köpürene kadar çırpın. Yağ ve yoğurdu ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, kakaoyu yumurtalı karışıma eleyin. Hepsini karıştırın.

Silikon muffin kalıplarına akışkan hamuru istediğiniz ölçüde doldurun. 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Pişen kekler soğuyunca, kağıtlarından çıkartın ve üzerini yaptığınız royal icing ile kaplayın. Kaplama kurumadan şekillendirdiğiniz şeker hamurlarını üzerine yerleştirin.

