



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEKLİ MUFFİN

<https://cook.com.tr>

Yumurta 2 Adet
Un 2.5 Su Bardağı
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Yağlı İnek Sütü 1 Su Bardağı
Sıvı Yağ 1 Su Bardağı
Şekerli Vanilin 1 Paket
Kabartma Tozu 1 Paket
Çilek 1 Su Bardağı
Çilek 12 Adet
Krem şanti 1 Paket
Yağlı İnek Sütü 1 Su Bardağı

Şeker ve yumurtayı çırpma kabına alın, şeker tamamen eriyip kabarıncaya kadar) mikserle önce düşük sonra yüksek devirde çırpın.

Çırpıtığınız yumurtalara süt ve sıvıyağı ekleyerek 1-2 dakika daha karıştırın.Unu, kabartma tozu ve vanilini ekleyin, pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırmaya devam edin.

Doğranmış çilekleri ekleyerek 30 saniye daha karıştırın.

Kek karışımını kağıt kek kalıplarına paylaşdırın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25 dakika kadar pişirin.

Pişen muffinleri fırından alıp soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığına gelince 1 su bardağı süt ile çırptığınız kremşanti ile süsleyin.

Her muffinin üzerine 1 çilek koyarak servis yapın.