



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİVCİV MUFFİN

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 ay bardađı Dr. Oetker Pudra Őekeri

110 g yumuŐak margarin

2 yumurta

1 su bardađı un (elenmiŐ)

1 ay kaŐığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 ay kaŐığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

Krema:

1 poŐet Dr. Oetker Krem Őanti

1 su bardağı portakal suyu (buzdolabında sođutulmuŐ)

Süslemek için:

1 tatlı kaŐığı kuŐ üzümü

Renkli Őekerlemeler

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst piŐirme: 170 °C

Turbo piŐirme: 160 °C

Pudra Őekeri, margarin ve yumurtaları çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine un, hamur kabartma tozu ve vanilya aromasını ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hamuru muffin kalıplarının 2/3'ünü dolduracak Őekilde paylaŐtırın. Üzerlerini düzeltin ve piŐirin.

PiŐirme süresi: YaklaŐık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Muffinlerin üzerini 1 cm kalınlığında enlemesine kesin. Kestiđiniz kekleri civcivlerin kanatlarını oluŐturmak için ayırın.

Portakal suyunu çırpma kabına alıp üzerine krem Őanti poŐetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 5 dakika çırpın. Krem Őantiyi krema sıkma torbasına doldurun ve muffinlerin üzerine Őekilli olarak sıkın. Ayırdığınız kek parçalarını kanat Őeklinde kesip kremanın üzerine yerleŐtirin.

Renkli Őekerlemelerle civcivlere gaga, kuŐ üzümü ile de göz yapın.



