



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CUPCAKE VE MUFFİN ARASIDAKİ FARKLAR

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

Muffin mi, cupcake mi, sizce hangisi? Görüntü itibariyle birbirine benzese de aralarında farklar var. İşte iki sevimli kek arasındaki farklar ve hazırlamadan önce bilinmesi gerekenler. Kutlamaların vazgeçilmezi neşeli cupcake'ler. Tatlısıyla tuzlusuyla muffin'ler. İkisine de severek tüketiyoruz. Cupcake Amerikalı, Muffin ise İngiliz. Her ikisi de tek porsiyonluk tatlar ama yapıları farklı. Muffin genellikle kahvaltıda, cupcake ise tatlı olarak tüketiliyor.

Malzeme Farkları:

İkisinin de ana malzemeleri aynı. Un, kabartma tozu, yumurta, yağ, süt/yoğurt ve şeker.

Muffin için; 2 çay bardağı un, 2 yumurta, 1 çay bardağı şeker ve 1 çay bardağı süt veya yoğurt katılıyor.

Cupcake için; bu oran artıyor. 2 su bardağı un, 4 yumurta, 1 su bardağı şeker, 1 su bardağı yağ ve 1 su bardağı süt/yoğurt ekleniyor.

Yapılış Teknikleri:

Muffin için; kuru ve ıslak malzemeler ayrı kaplarda karıştırılır ve ıslak malzeme kuru malzemeye eklenir.

Cupcake için; yağ ve şeker kremalaşana kadar çırpıldıktan sonra yumurtalar ve sıvı malzemeler eklenir. Son olarak da kuru malzemeler karıştırılır.

Hamur Farkı:

Muffin hamuru koyu, cupcake hamuru akıcıdır. Yani muffin, cupcake'in az yağlı, şekerli ve yumurtalıdır. İçinde taze ve kuru meyveler, ceviz/fındık olabileceği gibi sebzelerle tuzlu olarak da yapılabilir.

