FRAMBUAZLI MUFFİN

2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı margarin
2 kahve fincanı toz şeker
1 yumurta
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı süt
2 kahve fincanı dondurulmuş ahududu
2 çay kaşığı haşhaş tohumu

Margarini küçük bir tavada eritip soğumaya bırakın. Süt, yumurta, tozşeker, vanilya ve margarini derin bir kapta iyice çırpın. Un ve kabartma tozunu yoğurma kabına alıp sütlü karışımı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur hale gelinceye kadar karıştırın. Ahududuları ekleyip harmanlayın.
Hamuru küçük kek kalıplarına paylaştırın. Pişerken kabaracağını gözönüne alarak kalıpları yarısına kadar doldurmalısınız. Üzerine haşhaş tohumu serpip önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül sel" tarafından gönderildi. 22.09.2018

© lezzetler.com tarif no:22260 • adı:Frambuazlı Muffin • gönderen:kaptanınaşkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:56