



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOFRETLİ MUFFİNLER

<https://migros.com.tr>

4 paket gofret
4 yumurta
2 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
2,5 su bardağı un

1. Yumurtayı çırpma kabına alıp şekeri ilave ediyoruz ve mikser yardımıyla çırpmaya başlıyoruz.
2. Çırpma işleminden sonra ilk olarak, sıvı yağı ekliyoruz ve sonrasında sütü ilave ediyoruz.
3. 1 dakika kadar tekrar karıştırıyoruz.
4. Bu işlemde sonra kabın içerisine 2.5 su bardağı un ekliyoruz.
5. Ardından, 2 yemek kaşığı kakao, vanilya ve kabartma tozunu ekliyoruz.
6. Çırpma devam ediyoruz. Kıvamını aldıktan sonra, muffin kalıplarımıza yarısına gelecek şekilde eşit olarak harcı koyuyoruz ve gofret bisküvileri kırarak üzerine ekliyoruz.
7. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp içi pişinceye kadar pişiriyoruz ve soğuduktan sonra servis ediyoruz.

