



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL MUFFİN

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

Hamur:

100 g tatlı lor peyniri

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay bardağı süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 limon kabuğu rendesi

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 - 2,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

6'lı muffin kalıbı

Muffin kalıbını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tatlı lor, pudra şekeri, süt, sıvı yağ, limon kabuğu rendesi ve şekerli vanilini çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek ilave edin ve elinizle iyice yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 20x30 cm boyutlarında açın. Üzerine vişneleri sıralayın, çikolata parçaları ve fındık kırığını serpin. Hamuru geniş tarafından rulo şeklinde sarın ve bıçak ile 6 eşit parçaya kesin.

Kestiğiniz hamurları muffin kalıbına dik olarak sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp 15 dakika sonra muffinleri kalıptan çıkarın. Soğutup servis yapın.

