



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MUFFİN

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı ceviz içi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tarçın
Kreması için;
1/4 su bardağı eritilmiş tereyağı
3/4 su bardağı krem peynir
2 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya

Ceviz içlerini Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcıda iri şekilde çekin.
Bir kaseğin içerisine un, kabartma tozu, vanilya ve tarçını eleyip kenara alın.
Kek hamuru için yumurta ve toz şekeri Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi'nde çırpıya başlayın.
Üzerine sıvı yağ ve sütü ekleyip karıştırın.
Kaseyeelediğiniz kuru malzemeleri sıvı karışıma ekleyin eve karıştırın.
Ardından rendelenmiş havuç ve cevizleri de ekleyip homojen hale gelene kadar karıştırın.
Fırın kalıplarınızın içerisine muffin kağıtlarını yerleştirin.
Hazırladığınız hamuru muffin kalıplarının içine paylaşın.
180 derecede ısıttığınız Arçelik Ankastre Fırın'da kontrollü olarak 30-35 dakika pişirin.
Kreması için Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi'nde kasesine eritilmiş tereyağı, krem peynir, pudra şekeri ve vanilyayı alıp iyice çırpın.
Hazırladığınız kremayı sıkma torbasına doldurun.
Muffinler fırından çıkana kadar Arçelik No Frost Buzdolabı'nda kremayı bekletin.
Pişen ve soğuyan muffinlerin üzerine sıkma torbası yardımıyla kremayı sıkın.
Son olarak toz cevizle süsleyip servis edebilirsiniz.



