



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNNAPLI MUFFİN

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay bardağı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı kurutulmuş hünnap (küçük küpler şeklinde doğranmış)

1 çay bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, toz şeker, sıvı yağ, süt ve şekerli vanilini ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Un karışımını ilave edip kısa bir süre çırpın. Hünnap ve fındık kırığını ekleyip karıştırın. Hamuru kalıba paylaşın, üzerine fındık kırığı serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Arzuya göre üzerlerine kürdan ile birer adet kurutulmuş hünnap batırarak servis yapın.

