



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI MUFFİN

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

2 yumurta
170 g (1 su bardağı) toz şeker
100 ml (1 çay bardağı) sıvı yağ
100 ml (1 çay bardağı) süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
275 g (2,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
150 g (1 su bardağı) küp şeklinde doğranmış hurma
Üzeri için:
70 g (1 çay bardağı) Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 yemek kaşığı soğuk su
2-3 damla limon suyu
75 g (yarım su bardağı) küp şeklinde doğranmış hurma

Yumurtaları ve toz şekerini mikser ile 2 dakika çırpın. Sıvı yağ, süt, şekerli vanilin, elenmiş un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 2 dakika daha çırpın. Hurmaları ekleyip mikserin düşük devrinde 1-2 dakika daha çırpın.

Hamuru yağlanmış 12 adet muffin kalıbına paylaştırın ve pişirin.

Fırından aldığınız muffinleri 10 dakika sonra kalıplarından çıkartın ve soğumaya bırakın.

Pudra şekerini su ve limon suyu ile iyice karıştırın. Bekletmeden muffinlerin üzerine yayın ve hurmaları serpin.

