



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ MUFFİNLER

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

Hamur:

75 g tereyağı

1 çay bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 su bardağı fındık kırığı

1 yemek kaşığı haşhaş tohumu

3 - 4 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir

2 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm

Sos için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

10 adet taze böğürtlen

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta, şekerli vanilin ve sütü ekleyip 1 dakika çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin, karışıma ilave edin ve orta devirde 1 dakika çırpın. Üzerine fındık kırığı, haşhaş, kuru incir ve kuru üzümü ilave edip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru muffin kalıplarına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın. Üzerine sos poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Servisten önce muffinlerin üzerini sos, pasta süsü ve böğürtlen ile süsleyin.

