ISPANAKLI FINDIKLI MUFFİN

2 adet yumurta
1,5 su bar dağı şeker
1/2 su bar eritilmiş margarin
500 gr. ıspanak
1 fincan fındık
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
2 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Ispanakları güzelce yıkayıp az suda haşlayıp püre haline getiriyoruz.
Yumurta ve şekeri krema haline gelene kadar çırpıyoruz. Püre haline getirdiğimiz ıspanaktan 3 kaşık kadar ayırıp kalanını ve eriyen margarini yumurtalı karışıma ilave ediyoruz.
Un, kabartma tozu, vanilya ve fındığı da ekleyerek yavaş yavaş karıştırıp kıvamını ayarlıyoruz. Eğer cıvıksa azar azar un ilave ederek uygun kıvama getirebiliriz.
Hazırladığımız karışımı muffin kağıtlarına paylaştırıp önceden ısıtılmış 170 derecede içine batırdığımız kürdan temiz çıkana kadar pişiriyoruz.
Krem şantiyi tarifi üzere hazırlayıp, içerisine ayırdığımız ıspanağı ekleyerek sıkma torbasına koyup muffinlerimizin üzerini süslüyoruz.



© lezzetler.com tarif no:132011 • adı:Ispanaklı Fındıklı Muffin • gönderen:tornacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:09