



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KARAMEL SOS EŞLİĞİNDE PUDİNGLİ MUFFİN

Kek Hamuru için:

2 Su Bardağı Buğday Unu (180-200g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Tereyağ (140g) (Oda Sıcaklığında)

2 Adet Yumurta

½ Çay Bardağı Toz Şeker (50g)

6 Yemek Kaşığı Üzüm veya Keçi Boynuzu Pekmezi

1 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (5g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 Su Bardağı Kuru Üzüm

1 ½ Çay Bardağı Süt (150ml)

Tuzlu Karamel Sos için:

1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)

2 Yemek Kaşığı Üzüm Veya Keçi Boynuzu Pekmezi

1 ½ Paket Süt Kreması (300ml)

Tereyağ (55-60g)

1 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)

1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)

1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

Fırını önceden 180oC ayarlayıp ısıtın.

Toz şekeri, 2 yemek kaşığı pekmez ile birlikte rondoda çekin.

Tereyağı, pekmeze çekilmiş şeker ve sıvı yağı mikser ile şeker tamamen eriyinceye dek çırpın. Yumurtaları ekleyerek 3-4 dakika çırpmaya devam edin.

Bir sos tenceresinde süt, kuru üzüm ve kalan pekmezi kaynatıp, soğumaya bırakın.

Yumurtalı karışım üzerine önce üzümlü soğumuş karışım, sonra diğer tüm hamur malzemelerini ekleyip spatula ile birbirine iyice yedin.

Yağlanmış muffin kalıplarına paylaştırıp, önceden 180oC ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.

Tuzlu karamel sos için, malzemeleri bir sos tenceresine alıp, düşük ateşte karıştırarak pişirmeye başlayın.

Şeker tamamen eriyince ısıyı arttırın ve yüksek ateşte kaynayıncaya dek karıştırın.

Kaynadıktan sonra, kıvamını alana dek arada karıştırarak, köpürerek kaynamaya devam etmesine izin verin.

Ateşten alıp, fırından çıkmış ılık muffinlerin üzerine dökün.

Karamel sos donduğunda üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirebilir, isteğe göre yanında Pakmaya Krem Şanti ile servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:122207 • adi:Karamel Sos Eşliğinde Pudingli Muffin • gönderen:bereketsofrası • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:50