KELEBEK MUFFİNLER

125 gr tereyağı (oda ısısında yumuşatılmış)
60 ml süt
300 ml krema
1 vanilya
150 gr toz şeker
3 yumurta
225 gr hazır kek unu
160 gr çilek reçeli
6-7 çilek

Tereyağı, vanilya, toz şeker, yumurta, un ve sütü karıştırma kabına alarak mikserle düşük hızda çırpın. Hızını artırarak 3 dakika daha çırpın. Muffin kalıplarının içine kağıt kalıpları yerleştirin. Hamuru kaşık yardımıyla içlerine paylaştırın. 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Kekleri fırından çıkardıktan sonra tel ızgara üzerine ters çevirip soğumaya bırakın. Keklerin üzerinden bıçakla küçük bir kapak kesin. Kekteki boşluğa reçel ve çırpılarak katılaştırılmış krema doldurun. Kapağı kelebeğin kanadı olacak şekilde ortadan ikiye kesip kremanın üzerine yerleştirin. Çilek ve pudraşekerle süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128929 • adı:Kelebek Muffinler • gönderen:hulusi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:00