



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI POFUDUKLAR

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

2 yumurta
½ su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısır unu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı çırpılmış krema
½ su bardağı pudra şekeri
250 g çilek

Bir karıştırma kabına yumurtaları kırıp mikserle krema haline gelene kadar çırpın. Şekeri kaşık kaşık ekleyerek çırpmaya devam edin. Unları üç kez eleyip yumurtalı karışıma ilave ettikten sonra, kabartma tozunu ekleyin. Karışımı yağlanmış mini muffin kalıplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 8 dakika pişirin. Piştikten sonra fırından alıp soğumaya bırakın. Çilekleri yıkayıp kuruladıktan sonra doğrayın. Kremayla pudra şekerinin yarısını çırpın. Ardından doğradığınız çilekleri ekleyip karıştırın. Soğuyan muffinleri enine ikiye kesin. Krema karışımını üzerlerine paylaşırıp diğer yarılarını üzerlerine kapatın. Pudra şekeri serperek servis yapın.

