



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE PARÇALI MUFFİN

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

1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
100 g oda sıcaklığında tereyağı
1,5 çay bardağı toz şeker
2 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 paket Dr. Oetker Karışık Meyve Parçaları
1,5 çay bardağı fındık kırığı
Kalıp:
12 adet kağıt muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir çırpma kabına eleyin. Üzerine tereyağı, toz şeker, yumurta ve şekerli vanilini ilave edip mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Üzerine meyve parçalarını ve fındıkları ilave edip 1 dakika daha çırpın. Hamuru muffin kalıplarına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

