



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN CANAVARLARI

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

Muffin için:

1 paket Dr. Oetker Havuçlu Kek Karışımı

3 yumurta

150 ml sıvı yağ

100 ml süt

1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

Kurabiye için:

200 g un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

50 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

Süslemek için:

1 çay kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

2 - 3 çay kaşığı su

1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Krema için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker

Kalıp:

15 adet kağıt muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayın veya metal muffin kalıbına yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Havuçlu kek un karışımını çırpma kabına boşaltıp üzerine yumurta, sıvı yağ ve sütü ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile 3 dakika çırpın. Hazırladığınız hamurdan muffin kalıplarına birer yemek kaşığı koyun. Üzerlerine ambalajın içinden çıkan havuç parçalarını ve öğütülmüş cevizi eşit miktarda paylaşın. Kalan hamuru üzerlerine paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Unu bir kaba eleyip üzerine hamur kabartma tozunu ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, tereyağı ve yumurtayı ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile 1-2 dakika çırpın. Süre sonunda hazırladığınız un karışımını ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru buzdolabına alın ve 10-15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamuru pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Farklı boyutlardaki çocuk şeklinde kurabiye kalıbı ile kesin, fırın tepsisine alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Havuçlu kek karışımından çıkan pudra şekeri poşetini bir kaseye alın, içine bir çay kaşığı kakaoyu ekleyin ve iyice karıştırın. 3 çay kaşığı suyu ilave edin ve iyice karıştırarak siyah renkli bir glazür elde edin. Glazürü pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve ucunu ince kesin, renkli süsleme glazürleri ile birlikte kurabiyelerin üzerlerini süsleyin.

Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile 2 dakika çırpın. Hazır karamel sos ve baharatlı esmer şekeri ekleyip 1 dakika daha çırpın. Kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Muffinlerin üzerlerine sıkın.

Hazırladığınız kurabiyeler ile birlikte servis yapın.

