



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN ÇİÇEKLERİ

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

Hamur:

4 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 limon kabuğu rendesi

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 çay bardağı iri kırılmış badem

Üzeri için:

70 g bitter çikolata

15 - 20 adet Renkli şekerlemeler

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, şekerli vanilin ve toz şekeri bir kaba alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ, süt, un, hamur kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Hamuru 15 adet muffin kalıbına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Bademi ekleyin ve karıştırın.

Soğuyan muffinlerin kağıtlarını çıkartın. İçlerini alt kısımlarından çay kaşığı ile oyarak çıkartın. Hazırladığınız bademli pudingi oyulmuş muffinlerin içine doldurup üzerini çıkan kek parçalarından yapıştırarak kapatın. Tekrar kağıt muffin kalıplarına oturtup buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve muffinleri kaplayın. Şekerlemeleri sıralayıp çikolatalar donuncaya kadar bekletin.

