



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NARLI PUDİNG SOSLU FINDIKLI VE HAVUÇLU MUFFİN

- 4 adet havuç
- 4 adet yumurta
- 4 Türk kahvesi fincanı Pakmaya Pudra Şekeri
- 2 Türk kahvesi fincanı sıvı yağ
- 4 çay kaşığı tarçın
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı file fındık (file badem de olur)
- Bir tutam tuz
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Puding için:
  - 2 paket Pakmaya Narlı Puding
  - 4 su bardağı süt
- Kreması için:
  - 1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
  - 300 ml soğuk süt
  - 1 yemek kaşığı margarin

Havuçların üzerini kazıyıp temizleyin. Yıkadıktan sonra irice rendeleyin.

Şekeri ve yumurtaları mutfak robotuna aktarın. 5 dakika boyunca köpük köpük olana dek çırpın.

Sıvı yağı, tarçını, kabartma tozunu, vanilyayı ve bir tutam tuzu ilave edin. Orta devirde, 1-2 dakika daha çırpın. Elenmiş unu ilave edin. Birkaç dakika daha çırpıp en son rendelendiğiniz havuç ile file fındık ekleyin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Kek hamurunu küçük kek kalıplarına veya kek kağıtlarına, üzerinden 2 parmak eksik kalacak şekilde (kabarıken taşmaması için) paylaşın.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin. Fırından alın, ızgara teli üzerine alarak soğumasını sağlayın.

Puding için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ile sütü bir tencereye alın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak puding kıvamını alana dek pişirin.

Ocaktan aldığınız pudingi yemek kaşığı yardımı ile keklerin üzerine dökün.

Pasta kreması için Pakmaya Vanilyalı PastaKreması'nı, soğuk sütü ve oda ısısında yumuşamış margarini bir kaseinin içinde, sertleşene dek çırpın.

Pasta kremasını sıkma torbasına aktarın. Keklerin üzerine, fotoğrafta gördüğümüz gibi dekoratif bir şekilde sıkın. Hemen servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147181 • adı:Narlı Puding Soslu Fındıklı ve Havuçlu Muffin • gönderen:kır • indirme tarihi:07.04.2025 - 12:59