



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ MUFFİN

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

Hamur:

2,5 ay bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

2 yumurta

1 ay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

125 g yumuşak margarin

0,5 su bardağı süt

Üzeri için:

1 ay bardağı krema

120 g bitter çikolata

1 su bardağı dondurulmuş ahududu

1 su bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıbı

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Un, hamur kabartma tozu, mısır nişastası ve kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edip çırpmaya devam edin.

Margarin ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını 3 seferde ekleyerek toplam 3 dakika daha çırpın. Hamuru 10 adet muffin kalıbına eşit miktarda paylaştırın, üzerlerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve 5 dakika bekletin. Kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Kremayı kısık ateşte ısıtın. Kaynamaya başladığında ocaktan alın, çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Krema sıkma torbasına doldurun ve muffinlerin üzerine sıkın. Ahududu ve yaban mersini ile üzerlerini süsleyin.



