



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVİMLİ MUFFİNLER

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

Hamur için:

- 1 - 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 100 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal
- 2 yumurta
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 paket Dr. Oetker Sütlü Çikolata Parçaları

Üzeri için:

- 75 g beyaz kuvertür çikolata
- 50 g tereyağı
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Süslemek için:

- 1 poşet Dr. Oetker Şeker Hamuru
- Dr. Oetker Buğday Nişastası
- Gıda boyası (siyah)

Kalıp:

- 12'li muffin kalıbı
- 12 adet kağıt muffin kalıbı

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Tereyağı, toz şeker, portakal aroması, yumurta, tuz ve sütü ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Süre sonunda hazırladığınız un karışımını ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Çikolata parçalarını ilave edip kaşık veya spatula ile karıştırın. Hazırladığınız hamuru iki kaşık yardımı ile muffin kalıplarına eşit miktarda paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Kuvertürü benmari yöntemi ile eritin ve soğuması için kenarda bekletin. Tereyağı ve pudra şekerini çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan kuvertürü ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız çikolatayı eşit miktarda 4 ayrı kaseye paylaşın. Cam bir kaseye 5 damla kırmızı, 5 damla mavi ve 5 damla sarı jel renklendirici damlatıp iyice karıştırın. Beyaz kuvertürlerden birine ilave edip karıştırarak gri rengi elde edin. 4 adet soğuyan muffin üzerine kalın olmayacak miktarda yayın. İkinci kuvertürün içine 20 damla yeşil ve 3 damla mavi jel renklendirici damlatıp karıştırın. Üçüncüye 15 damla kırmızı, sonuncuya da 20 damla sarı jel renklendirici ekleyip karıştırın. Kalan muffinlerin üzerlerine aynı şekilde yayın.

Şeker hamurunu elinizle kısa bir süre yoğurun. Tezgaha az miktarda buğday nişastası serpin. Şeker hamurunu 0,5 cm kalınlığında açın. Yaklaşık 5 cm çapında bir kalıp ile kenarları birbiri ile kesişen daireler kesin. Kestiğiniz parçaları bir birinden ayırın (Şekil 2). Kalan şeker hamurundan kulaklar için küçük üçgenler kesin. Ceviz büyüklüğünde bir parça şeker hamurunu siyah gıda boyası ile renklendirin. Muffinlerin üzerine sıralayarak porsuk, tilki ve kirpi şekilleri verin.

