



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRİN MAYMUN MUFFİNLER

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

Bisküvi için:

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şeker

1 yumurta

0,5 çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı yoğurt

2 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Muffin için:

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Hamur Kabartma Tozu

75 g oda sıcaklığında tereyağı

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür

1,5 - 2 yemek kaşığı süt

1 çay kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

Kalıp:

12 adet kağıt muffin kalıbı

12'li muffin kalıbı

Tereyağı ve pudra şekerini çırpma kabına alın. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta, sıvı yağ ve yoğurdu ilave edip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Un, hamur kabartma tozu ve şekerli vanilini ekleyip eliniz ile yoğurun. Hamuru kapatıp buzdolabına alın ve 15-20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından alın ve kısa bir süre yoğurun. Pişirme kağıdı üzerinde merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 3 cm çapındaki yuvarlak kalıp ile şekiller kesin. Kenarlarda kalan fazla hamurları toplayın.

Kestiğiniz hamurları pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine koyun ve pişirin. Kalan hamur parçalarını birleştirin ve aynı şekilde hazırlayarak pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğuyuncaya kadar fırın tepsisinde bekletin.

Kağıt muffin kalıplarını metal muffin kalıbının içine oturtun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Yumurta ve toz şekerini çırpma kabına alıp mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine un, kakao ve vanilinli hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çırpın. Tereyağını ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Hamuru muffin kalıplarına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından alın. 3-4 dakika sonra metal muffin kalıbından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Glazür karışımını süt ile iyice karıştırın. İçinden 2 tatlı kaşığı alıp ayrı bir kaseye koyun, kakaoyu ilave edin ve karıştırın. Hazırladığınız glazürleri pişirme kağıdından hazırladığınız hunilere doldurun.

Kurabiyelerden birinin altına beyaz glazür sıkın ve bir adet muffinin alt orta kısmına yerleştirin. Kakaolu glazür ile kurabiyenin üzerine ağız ve burun çizin. Üst kısmına göz olacak şekilde beyaz glazür sıkın ve kakaolu glazür ile göz bebeklerini yapın. Bir kurabiyeyi ortadan ikiye kesin, altlarına glazür sıkıp kulak şeklinde muffinin iki yanına yerleştirin. Muffinlerin tamamını bu şekilde süsleyin. Glazürler donuncaya kadar bekletip servis yapın.

