



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU HAVUÇLU MUFFİNLER

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Havuçlu Kek Karışımı

3 yumurta

0,75 su bardağı sıvı yağ

0,75 su bardağı süt

1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

2 - 3 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

Kalıp:

12 adet kağıt muffin kalıbı

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını çırpma kabına boşaltıp üzerine yumurta, sıvı yağ, süt ve vanilya aromasını ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Havuç parçaları, ceviz ve kuru kayısıları ilave edip düşük devirde 15 saniye daha çırpın. Hamuru muffin kalıplarına paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alıp soğumaya bırakın.

Beyaz çikolatalı sosu süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Muffinlerin üzerine yayın. Kayısı parçaları ile süsleyin ve servis yapın.

