



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI CRUFFİN

1-2 orba kaşığı un
12 adet kare milföy hamuru
50 gram tereyağı
İ dolgusu için:
50 gram toz şeker
50 gram un
1 yemek kaşığı tarçın
1 adet yumurtanın sarısı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Milföy hamurları özölünce yan yana getirin ve birleştirin.

Tezgaha ve hamura un serpin, aynı yönde boyu eninin 3 katı olana kadar açın. Kenarlarının düzgün, alt ve üst köşelerinin de kare olmasına dikkat edin.

Üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Hamuru ikiye katlayın, daha sonra alt ve üst kenarları birbirine doğru katlayarak blok şeklinde bir hamur yapın. Buzdolabında kapaklı plastik bir kap içinde dinlendirin.

Dinlenen hamuru yine dikdörtgen şeklinde açın. 10 santimetre genişliğinde şeritler halinde kesin.

Yumurta sarısı, toz şeker ve tarçını bir kaseye koyun, çırparak homojen bir karışım elde edin. Gerekirse 2-3 ay kaşığı erimiş tereyağı katın ama mutlaka sürülecek bir kıvam elde edin.

Hazırlanan iç malzemeyi şeritlerin üzerine eşit şekilde sürün ve en ucunu dışarıda yukarıya doğru kalacak şekilde yuvarlayın.

Yağlanmış muffin kalıplarının içine koyun ve bir süre daha oda sıcaklığında kalıplar içinde bekletin.

190 dereceye ısıtılan fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarınca pudra şekerini serpin.

Not: Kruvasan ve muffin karışımı bir hamur işi olan cruffin, hamurun ara katları krema, tarçın, reel gibi çeşitli ürünlerle isteğe göre renklendirilebilir. 2013 yılında şef Dominique Ansel tarafından keşfedilen ve San Francisco'daki bir fırın olan Bay Holmes Bakehouse tarafından popüler hale geldi.

