



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ BADEMLİ CUPCAKE

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

Hamur:

- 1,5 çay bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yumurta
- 6 yemek kaşığı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet küp şeklinde doğranmış elma
- 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

- 0,5 çay bardağı çiğ badem
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant
- 2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm

Kalıp:

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

Muffin kağıtlarını muffin kalıbına sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Un, hamur kabartma tozu, baharatlı esmer şeker, toz şeker, yumurta, süt ve sıvı yağı derin bir kaba alın. El çırpıcısı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Elma ve kuru üzümleri ilave edip kısa bir süre daha karıştırın. Hazırladığınız hamuru muffin kalıplarına eşit miktarda paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Muffinleri kalıptan çıkarın, tel üzerine alın ve soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

Badem ve toz şekeri bir kaseye alıp iyice karıştırın. Fırın tepsisine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan bademleri ortadan ikiye bölün. Pastacı kremasını soğuk süt ile tarifine göre hazırlayın. Düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve muffinlerin üzerine sıkın. Badem ve kuru üzüm ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168765 • adı:Üzümlü Bademli Cupcake • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 07:14