



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ MUFFİN

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

Kuru Malzemeler:

2 su bardağı un

1/2 su bardağı kakao tozu

1 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1/2 tatlı kaşığı karbonat

1/2 tatlı kaşığı tuz

Islak Malzemeler:

2 büyük yumurta

1 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvı yağ (tercihen zeytinyağı veya bitkisel yağ)

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Ekstra Malzemeler:

1 su bardağı vişne (taze veya dondurulmuş)

1 su bardağı çikolata parçaları (bitter veya sütlü)

Fırını 180°C'ye önceden ısıtın.

Muffin kalıplarınızı muffin kağıtları ile kaplayın veya yağlayın.

Büyük bir karıştırma kabında un, kakao tozu, toz şeker, kabartma tozu, karbonat ve tuzu birleştirin. İyice karıştırın.

Ayrı bir kaptaki yumurtaları hafifçe çırpın.

Süt, sıvı yağ ve vanilya özütünü ekleyin ve iyice karıştırın.

Islak malzemeleri kuru malzemelere ekleyin ve sadece malzemeler birleşene kadar karıştırın. Fazla karıştırmamaya özen gösterin; aksi takdirde muffinleriniz sert olabilir.

Vişneleri ve çikolata parçalarını karışıma ekleyin ve hafifçe karıştırın.

Karışımı muffin kalıplarına eşit şekilde paylaşın, her bir kalıbı yaklaşık 3/4 oranında doldurun.

Muffinleri önceden ısıtılmış fırında 18-22 dakika, ya da bir kürdan temiz çıkana kadar pişirin.

Muffinleri fırından çıkarın ve kalıplarda birkaç dakika soğumaya bırakın.

Ardından tamamen soğumaları için bir tel ızgaraya aktarın.

Oda sıcaklığına geldiklerinde servis edin.



