YABAN MERSİNLİ MUFFİN

Zeynep Lamia

4 adet yumurta
1/2 su bardağı kurutulmuş yaban mersini
1 su bardağı hindistan cevizi
1/2 su bardağı esmer şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı toz badem
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurta ve esmer şekeri mikser yardımıyla şeker eriyene kadar çırpın. Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını ekleyin ve karıştırma işlemini sürdürün.
Rendelenmiş hindistan cevizi, vanilya, kabartma tozu ve tuzu ayrı bir kapta harmanlayın. Çırpılmış sıvı ve karıştırdığınız kuru malzemeleri tahta bir spatula yardımıyla birbirine yedirin.
Silikon muffin kalıplarını tereyağı ile yağlayın. Hazırladığınız muffin harcını kalıpların yarısına gelecek şekilde paylaştırın. Üzerlerine kurutulmuş yaban mersinlerini serpiştirin.
Muffinlerin üzerinin daha gevrek olması yaban mersinlerinin ara katta kalması için; toz badem, esmer şeker ve tarçını karıştırın. Hazırladığınız karışımı muffin kalıplarına eşit olarak dağıtın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika kadar pişirn, ılıdıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:124943 • adı:Yaban Mersinli Muffin • gönderen:ayçiçeği • indirme tarihi:04.05.2024 - 14:52