



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## YENİ YIL MUFFİNİ

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı  
2 su bardağı un (200 g)  
3 yumurta  
175 g toz şeker (1 su bardağı)  
1 çay bardağı süt (100 ml)  
1,5 çay bardağı sıvı yağ (150 ml)  
Üzeri için:  
2 paket Pakmaya Sade Krem Şanti (150 g)  
1 su bardağı soğuk süt (200 ml)  
Yaban mersini  
Frenk üzümü  
1,2 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Kek hamuru için yumurtalarla şekeri mikserle çırpın.

Sütü ve sıvı yağı ekleyip biraz daha çırpın.

Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'nı ve unu bir arada harmanlayın.

Kuru karışımı yumurtalı karışıma ilave edin, mikserle karıştırmaya devam edin.

Hamuru yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaşın.

Soğuk fırında 10 dakika bekletin.

175 derecede fırını ısıtın.

15-20 dakika pişirin.

Bu arada şantiyi hazırlayın. Bunun için Pakmaya Sade Krem Şanti'yi soğuk sütle iyice çırpın. Şantiyi yıldız uç takılı sıkma torbasına aktarın.

Kekler soğuyunca üzerlerine dekoratif bir şekilde şanti sıkın.

En son, yaban mersini taneleri ile frenk üzümü yerleştirin, Pakmaya Pudra Şekeri serpin.

