# YONCA MUFFİN

Hamur:
3 - 3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 su bardağı ılık süt
50 g eritilmiş tereyağı
Dolgu:
0,5 su bardağı iri kırılmış badem
1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları
Üzeri için:
Dr. Oetker Süsleme Glazürü
Kalıp:
12'li muffin kalıbı

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine şekerli vanilin, pudra şekeri, süt ve eritilmiş tereyağını ilave edip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.
Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Mayalanan hamuru tezgah üzerine alıp kısa bir süre yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça alın, elinizle biraz açıp ortasına badem kırığı ve çikolata parçaları koyun. Hamurun kenarlarını birleştirerek kapatın ve elinizde yuvarlayın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayarak doldurulmuş hamur topları elde edin. Her muffin bölümüne dörder adet hamur topu koyun. Bu şekilde 20 dakika bekletin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika
Fırından çıkarıp soğutun.
Süsleme glazürü tüplerini sıcak suda 1 dakika bekletin. Daha sonra sudan çıkarıp kurulayın, uçlarını açıp muffinleri süsleyin.