



Kayısılı badem ezmeli muffin

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

25 Dak.
35 Dak.
12
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

100 g Tereyağı
175 g Şeker
1 Paket Vanilya şekeri
2 Yumurta
250 g Beyaz un
2 Çay k. Kabartma tozu
1 çimdik Tuz
30 g Toz çikolata
150 ml Süt

Tereyağını yumuşatın, şeker ve vanilya şekerini kabarık, açık renkli bir krema haline gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları ekleyin ve kremesi bir kıvama ulaşana kadar çırpıma devam edin. Un, kabartma tozu, tuz ve toz çikolatayı karıştırın. Sütü karıştırın.

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

7 Kayısı
80 g Badem ezmesi

Kayısları ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Badem ezmesini 12–14 küçük toplar haline getirin.

Hamuru muffin kalıplarına doldurun ve bunları fırın tepsisinin üzerine yerleştirin. Kayısı yarımalarını kabuklu yüzü aşağı bakacak şekilde hamurun ortasına bastırın ve girintiye bir badem ezmesi topu yerleştirin. Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 160 35 Dak. °C

İpuçları

Daha sağlam olması için, muffin kalıplarını iki katmanlı olarak kullanın.





Aksesuar

Fırın tepsisi

12–14 muffin kalıbı ø6 cm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

