



Havuçlu 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 Badem, öğütülmüş
- 150 g Beyaz un
- 2 Çay k. Kabartma tozu
- 1 çimdik Tuz
- 100 g Havuç
- 100 g Yoğurt

Tereyağını yumuşatın, şeker ve vanilya şekerini kabarık, açık renkli bir krema haline gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları ekleyin ve kremsi bir kıvama ulaşana kadar çırpmaya devam edin. Badem, un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Yoğurt ve havucu karıştırın.

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

- 14 Badem ezmesi havucu

Hamuru muffin kalıplarına doldurun ve her hamura bir badem ezmesi havucu sokun. Kalıbı bir fırın tepsisine koyun. 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

