Limon muffin'leri

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	30 Dak.
Porsiyon	12
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

100 g Tereyağı

175 g Şeker

1 Paket Vanilya şekeri

2 Yumurta

1 Limon, işlenmemiş

250 g Beyaz un

2 Çay k. Kabartma tozu

1 çimdik Tuz

180 g Yoğurt

Tereyağını yumuşatın, şeker ve vanilya şekerini kabarık, açık renkli bir krema haline gelinceye kadar çırpın. Limonların kabuklarını rendeleyin ve yumurtalarla birlikte şeker karışımına katın. Kütle kremsi bir kıvama ulaşıncaya kadar çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve tuzu ve karıştırın. Yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın.

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

Hamuru muffin kalıplarına doldurun ve bunları fırın tepsisinin üzerine yerleştirin. Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 160 30 Dak. °C

İpuçları

Daha sağlam olması için kalıpları iki katmanlı olarak kullanın.

Aksesuar

Fırın tepsisi

12–14 muffin kalıbı ø6 cm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019