



Limon muffin'leri

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



| | |
|-----------------|----------------------------|
| Hazırlama | 30 Dak. |
| Piştirme 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 çirpin. Limonların kabuklarını rendeleyin ve yumurtalarla birlikte şeker karışımına katın. Kütle kremi bir kıvama ulaşıncaya kadar çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve tuzu ve karıştırın. Yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın.

Piştirme 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 tepsi
- 12–14 muffin kalıbı ø6 cm

