Yaban mersinli muffin

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.

Hazırlama	20 Dak.
Pişirme süresi	35 Dak.
Adet	12
Cihaz	Combair V2000 2021 itibarıyla

Sulu, meyveli ve yapımı kolay. Yaban mersinli muffin'ler pazar brunch'ları, öğle yemekleri veya çocukların doğum günü partileri için idealdir.

Malzemeler

100 g Tereyağı

125 g Şeker

1 Paket Şekerli vanilin

2 Yumurta

250 g Beyaz un

2 çk Kabartma tozu

¼ çk Tuz

300 g Yaban mersini

150 ml Süt

Hazırlama

Fırını sıcak hava modunda 180 °C'ye önceden ısıtın. Mikserin çırpma aparatıyla tereyağı, şeker ve vanilyayı karışım kabarana ve rengi açılana kadar çırpın. Yumurtaları ekleyip yaklaşık 2 dakika daha karıştırmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu ve tuzu küçük bir kasede karıştırıp tereyağlı karışıma ekleyin. Yaban mersini ve sütü karıştırın. Hamuru kağıt kalıplara paylaştırarak dökün. Muffin tepsisini önceden ısıtılmış fırının tel ızgarasına yerleştirin ve yaklaşık 35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp tel üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 180 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 180 35 Dak. °C

Aksesuar

Her biri yaklaşık 7 cm olan 12 gözlü muffin tepsisi, kağıt muffin kaplarıyla dolu

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	04.08.2025