


Aşk Muffinleri

Yaklaşık 35 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 50 g yumuşak margarin
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yumurta (orta boy)
- 0,5 çay bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 - 4 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları
- 2 yemek kaşığı fındık kırığı

Üzeri için:

- 1 poşet Dr. Oetker Bitter Glazür

Süslemek için:

- 35 adet Dr. Oetker Çikolata Kalpler

Kalıp:

- Kağıt mini muffin kalıbı

1 Ön hazırlık:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurta ve sütü ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un, kakao ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek karışıma ilave edin. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Kayısı, çikolata parçaları ve fındık kırığını ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hamuru, mini muffin kalıplarına çay kaşığı yardımı ile yarılarına kadar dolduracak şekilde paylaşırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.



③ Süsleme ve servis:

Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Sudan maşa ile çıkarın, kenarından kesin ve muffinlerin yüzeylerini kaplayın. Bekletmeden birer adet kalp çikolata batırın. Donuncaya kadar bekletip servis yapın.

Bu tarifte kullanılan kalıbı Dr. Oetker Sanal Mağaza'dan temin edebilirsiniz.

