

Hünnaplı Muffin

Yaklaşık 12 adet



çok pratik

— yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 2 yumurta (orta boy)
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 su bardağı kurutulmuş hünnap (küçük küpler şeklinde doğranmış)
- 1 çay bardağı fındık kırığı

Üzeri için:

- 2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

- 12'li muffin kalıbı

1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, toz şeker, sıvı yağ, süt ve şekerli vanilini ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Un karışımını ilave edip kısa bir süre çırpın. Hünnap ve fındık kırığını ekleyip karıştırın. Hamuru kalıba paylaşın, üzerine fındık kırığı serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Arzuya göre üzerlerine kürdan ile birer adet kurutulmuş hünnap batırarak servis yapın.