

# İncirli Karamelli Cupcake

12 adet



pratik

🕒 yaklaşık 30 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 2 yumurta
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 0,5 su bardağı süt
- 0,5 su bardağı sıvı yağ
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 paket Dr. Oetker Karışık Meyve Parçaları
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

### Üzeri için:

- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

### Kalıp:

- 12'li muffin kalıbı

## 1 Ön hazırlık:

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

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ, şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip düşük devirde 1 dakika çırpın. Üzerine portakal kabuğu rendesi, karışık meyve parçaları ve çikolata parçalarını ilave edip kaşık ile karıştırın. Hamuru muffin kalıbına paylaşın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Süsleme ve servis:

Muffinleri kalıptan çıkarın ve servis tabağına sıralayın. 1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Krem şantiyi yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve muffinlerin üzerine şekilli olarak sıkın. Karamel sosu üzerlerine dökün ve servis yapın.

