


Minik Vişneli Muffinler

Yaklaşık 50 - 55 adet

   çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Hamur:

100 g yumuşak margarin
1 çay bardağı toz şeker
2 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı Dr. Oetker
Gourmet Kakao
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur
Kabartma Tozu
40 g rendelenmiş bitter çikolata
90 g çekirdeksiz vişne

Üzeri için:

80 g bitter çikolata
Antep fıstığı-bütün
vişne
badem-bütün

Kalıp:

Kağıt mini muffin kalıpları

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 2-3 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve kakaoyu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Karışıma ilave edip 1 dakika çırpın. Üzerine rendelenmiş çikolatayı ilave edip mikserin düşük devrinde kısa bir süre daha çırpın.

Hamurdan yarım çay kaşığı alıp minik muffin kalıbına koyun. Üzerine 1 adet vişne koyup tekrar yarım çay kaşığı hamur koyun. Hamurun tamamını aynı şekilde muffin kalıplarına paylaşın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

3 Süsleme ve servis:

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Muffinlerin yüzeylerini çikolata ile kaplayın, üzerine vişne, badem veya Antep fıstığı batırıp donuncaya kadar bekletin.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04