

Patatesli Muffinler

Yaklaşık 10 adet



● yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Patatesli karışım:

- 4 adet patates (büyük boy)
- 2 yumurta (orta boy)
- 1 çay bardağı süt
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı rendelenmiş tulum peyniri
- 1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 100 g yumuşak margarin
- 1 tatlı kaşığı yoğurt

Üzeri için:

- 0,5 çay bardağı galeta unu

Kalıp:

- Isıya dayanıklı kalıp (8-10 cm)

1 Patatesli karışım:

Patatesleri haşlayıp soğutun. Kabuklarını soyup rendeleyin ve bir çatal yardımı ile iyice ezin. Yumurta, süt, tuz ve peynirleri ilave edip kaşık yardımı ile iyice karıştırın.

2 Hamurun hazırlanışı:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin ve yoğurdu ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

3 Pişirme ve servis:

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Beklettiğiniz hamuru 10 eşit parçaya bölün ve her birini kalıpların tabanlarına yayın. Üzerlerine patatesli karışımı paylaştırın. Galeta unu serpin ve fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkarıp ılık servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- Patatesli muffinleri pul biber veya değişik baharatlarla süsleyerek de servis yapabilirsiniz.



© 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