

Portakal Soslu Muffinler

Yaklaşık 12 adet



pratik

— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 150 g yumuşak margarin
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 3 yumurta (orta boy)
- 2 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 tatlı kaşığı muskat rendesi

Üzeri için:

- 0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 adet portakal (püre haline getirilmiş)
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası

Kalıp:

- Kağıt 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:

Margarini mikser ile 2-3 dakika çırpın. Bal, şekerli vanilin, yumurta, un, hamur kabartma tozu, portakal kabuğu rendesi ve muskat rendesini karışıma teker teker ekleyerek, her birini yarımşar dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru muffin kalıplarına paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

3 Pudra şekerini, portakal püresi ve buğday nişastası ile karıştırın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Soğutup muffinlerin üzerine yayın.