


# Trafik Kurallarına Uyan Muffinler

Yaklaşık 18 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding  
2,5 su bardağı süt

### Hamur:

150 g yumuşak margarin  
1 su bardağı toz şeker  
2 yumurta (orta boy)  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1,5 çay bardağı süt  
2 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
0,5 su bardağı fındık kırığı  
5 - 6 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir  
0,5 çay kaşığı tarçın

### Süslemek için:

80 g bitter çikolata  
1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

### Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

## 1 Dolgunun hazırlanışı:

Sütü tencereye alıp üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

Margarin ve şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu eleyin ve karışıma 2 seferde ekleyerek mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Fındık kırığı, kuru incir ve tarçını ilave edip düşük devirde kısa bir süre daha çırpın.

Muffin kalıplarına birer yemek kaşığı hamur koyun. Üzerlerine birer tatlı kaşığı puding koyun. Pudinglerin üzerine yarım yemek kaşığı hamur koyup üzerlerini düzeltin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika**



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkartıp soğutun.

3 Süsleme:

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve muffinlerin üzerine yayın.  
Üzerlerine pasta süsü serpin. Çikolatalar donuncaya kadar beklettikten sonra servis yapın.

