


Unsuz Şekersiz İncirli Muffin

Yaklaşık 8 - 10 adet

   pratik

 yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 5 adet kuru incir
- 1 çay bardağı süt
- 2 yumurta (orta boy)
- 1,5 su bardağı öğütülmüş badem
- 1 su bardağı öğütülmüş fındık
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 yemek kaşığı keçiyoynuzu pekmezi
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

1 Ön hazırlık:

Muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Kuru inciri iri parçalara kesip mutfak robotuna alın. Üzerine sütü ilave edip püre haline gelinceye kadar karıştırın. Çırpma kabına alın, yumurtayı ilave edin ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine öğütülmüş badem, fındık, kakao, hamur kabartma tozu, pekmez ve portakal aromasını ilave edip mikserin orta devrinde 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru muffin kalıplarına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.