

# Üzümlü Muffin

Yaklaşık 12 adet



çok pratik

yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 100 g yumuşak margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yumurta (orta boy)
- 1 tutam tuz
- 0,5 su bardağı ayran
- 1,5 su bardağı un
- 0,5 su bardağı soya unu
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

### Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

## 1 Ön hazırlık:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 190 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Margarini toz şeker ile iyice çirpın. Üzerine yumurta, tuz, ayran, un, soya unu ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2-3 dakika çirpın. Kuru üzümleri ilave edin ve karıştırın. Muffin kalıplarına 2/3'ünü dolduracak şekilde hamur koyun ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkartıp soğutun.