PRENSES MAFİN

2 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı reçel suyu
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış kuru kayısı
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı damla çikolata
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fiske tuz
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
Yarım çay bardağı reçel suyu
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Önce karıştırma kabına un, kabartma tozu, pudra şekeri, vanilya ve tuz konur. Havalandırarak karıştırılır.
Kuru üzüm, kuru kayısı ve damla çikolata eklenir ve alt-üst edilir.
Başka bir kaba yumurta, süt, reçel suyu ve sıvıyağ konur. İyice çırpılır.
Sıvı karışım, kuru karışıma eklenir ve fazla zedelemeden karıştırılır.
Kek kağıtları mafin kalıbına ya da silikon ufak kalıplara yerleştirilir.
Kek harcı kağıtların yarısından biraz fazlasına doldurulur.
165 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.
Mafinler fırından çıktıktan 10 dakika sonra fırçayla reçel suyu sürülür. Hindistancevizi bırakılır.

Not: Kek harcı dondurma kaşığıyla doldurulursa kağıdın kenarları temiz kalır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2162 | Adı: Prenses Mafin | İndirme tarihi: 04.05.2024 - 08:52