

Elmalı Havuclu Muffin

Malzemeler

3 yumurta
1 cay b. sut
1 su b. toz seker
1 cay b. siviyağ
1 rendelenmis limon kabugu
1 rendelenmis portakal kabugu
1 paket kabartma tozu
3 su b. un
2 adet rendelenmis havuc
1 adet orta boy rendelenmis elma
1 tatli k. tarcin
1 su b. cekilmis ceviz

Yapilisi

Oda sicakligindaki yumurta ve sekeri kopuk kopuk olana kadar cirpin. Iyice goz goz olunca sut ve siviyağı ilave edip cirpin. Daha sonra karisima elediginiz unu, tarcini ve kabartma tozunu ilave edin. Mikserle dusuk ayarda 1-2 dk. cirpin. daha sonra karisima rendelenmis havuc, elma ve limon, portakal kabuklarini ekleyin ve ahsap kasikla karistirin. Cekilmis cevizi de ekleyip guzelce karistirin ve muffin kaliplarina paylastirin. Onceden isitilmis 170 derece firinda pisirin. Ilk yarim saat firinin kapagini acmayin. Daha sonra kurdanla pisip pismedigini kontrol edebilirsiniz. AFIYET OLSUN...