

Elmalı Muffin

Malzemeler

2 yumurta + 2 yumurta sarisi
2 cay b. toz seker
2 cay b. sut
150 gram oda sicakliginda tereyag
2 su b. + 2 yemek k. un
1 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
2 adet buyuk boy elma
Uzerine:
Ceviz + tarcin + toz seker

Yapilisi

Yumurta ve sekeri krema kivamina gelene kadar cirpin. Ardindan yagi, sutu, elenmis unu, kabartma tozu ve bir tutam tuzu ilave edip karistirin. Daha sonra kucuk kucuk dogradiginiz elmalari da ekleyip tahta kasik ile karistirin.
Muffin kaliplarina birer parmak bosluk kalacak sekilde paylastirin.
Onceden hazirlanmis cevizli karisimida uzerlerine paylastirip 180 derecede 30 dk. kadar pisirin.
Eger muffin kaliplariniz kucukse bu tarifi yarisini uygulayarak 12 adet muffin elde edebilirsiniz.