

Kuru Kayisili Muffin

Malzemeler

2 yumurta
1 su bardagından 1 parmak eksik pudra şekeri
100 gr. tereyağı
2 yemek k. yogurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1. 5 su bardagından biraz fazla un
10 adet kuru kayısı
1 çay b. ceviz

Yapılışı

Oda sıcaklığında iyice yumuşamış tereyağını şekerle çirpin.
Yumurtaları da üzerine ekleyip tekrar çirpin. Yogurdu ekleyip karıştırın.
Son olarak, un kabartma tozu, vanilyayı ekleyip karıştırın. (Tereyağından dolayı kati bir hamur olacak endişelenmeyin.)
Doğranmış kuru kayısı ve cevizi de ekleyip kasıkla karıştırın.
Muffin kalıplarına üçte ikisi dolacak şekilde paylaştırın.
170 derecede önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.