

Avustralya Balkabaklı Damper Muffin

Toplam 42 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Kolay

~225 kcal

Açılış 5/10

Avustralya usulü balkabaklı damper muffin, damper hamurunu balkabağı ve cheddar ile küçük, tuzlu fırın lokmalarına çevirir.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Haşlanmış balkabağı
- 0.8 su bardağı Cheddar
- 0.8 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, kabartma tozu, tuz ve soğuk tereyağı kum gibi ufalayın.
2. Balkabağı püresi, süt ve cheddar ekleyip karıştırın.
3. Hamuru fazla yoğurmayın muffin sertleşmesin diye.
4. Karışımı muffin kalıplarına 2/3 te ikisine kadar paylaşın.
5. 190°C fırında 22 dakika kabarıp kızarana kadar pişirin.
6. Kalıplardan 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak muffinlerin tok ama kuru olmayan kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak çorba yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt