

Balkaba ı ve tarçınlı muffinler

Ingrédients

- 12 ila 15 muffin için, boyutlarına göre:
- 140g toz eker
- 70g muscovado ekeri
- 90g nötr veya fındık ya ı
- 2 yumurta
- 425g balkaba ı püresi
- 250g un
- 1 tatlı ka ı ı vanilya özütü
- 1 tatlı ka ı ı karbonat
- 1 tatlı ka ı ı kabartma tozu
- 1 tutam tuz

Préparation

1. Balkaba ı muffinleri, sebzeleri yemenin ho bir yolu, de il mi?
2. Çok Kuzey Amerikalı versiyonuyla, vanilya ve bol baharatla, bu ultra yumu ak muffinler herkesin gönlünü kazanmalı Malzemeler : Vanilya özütü'nü Valrhona'dan kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
3. Balkaba ı püresi ve Koro'dan tarçın kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
4. Hazırlama süresi: 15 dakika + piirme12 ila 15 muffin için, boyutlarına göre: Malzemeler: toz eker muscovado ekeri nötr veya fındık ya ı 2 yumurta balkaba ı püresi un 1 tatlı ka ı ı vanilya özütü 1 tatlı ka ı ı karbonat 1 tatlı ka ı ı kabartma tozu 1 tutam tuz Seçti iniz baharatlar: 1 tatlı ka ı ı tarçın, 1 tutam muskat, 1 tutam zencefil tozu, 1 tutam ö ütölmü karanfil QS esmer eker Tarif: ki ekeri ya ı ile karı tırın.
5. Yumurtaları teker teker ekleyin ve iyice karı tırın.
6. Balkaba ı püresini ekleyin, ardından vanilya, un, baharatlar, karbonat, tuz ve kabartma tozunu ekleyin.
7. Hamuru muffin kalıplarınıza dökün, ardından bolca esmer eker serpin.
8. Önceden ısıtılmı 175°C fırında 15-20 dakika pi irin (bir muffin içine batırılan bir bıçak kuru çıkmalıdır, süre kalıplarınızın boyutuna göre ayarlanmalıdır).
9. Afiyetle yemeden önce so umaya bırakın!