

Avustralya Balkabaklı Damper Muffin

Toplam 28 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk 6 kişilik Kolay ~225 kcal

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

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

Yapılışı

1. Un, kabartma tozu, tuz ve soğuk tereyağı kum gibi ufalayın.
2. Balkabağı, süt ve cheddar ekleyip hamuru karıştırın.
3. Karışım muffin kalıplarını doldurun.
4. 190°C fırında 20-22 dakika kabarmaya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak muffinlerin tok ama kuru olmayan kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak çorba yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt