

Yaban Mersinli Muffin

Sa?l?kl? yaban mersinli muffin tarifi. Yulaf ve taze yaban mersini ile besleyici ve lezzetli kekler. Kolay haz?rl?k, rafine ?eker yok.

20	17	37	8	Easy
HAZIRLIK DK	Pİ?İRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Yaban Mersinli Muffin

Malzemeler

- 1 cup plain yogurt
- 1 cup milk
- 1 egg
- 1 tsp vanilla extract
- 1 cup honey
- 3 cup wheat flour
- 1 cup oat
- 4 tbsp butter
- 2 cup blueberries
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp baking soda
- 1 tsp salt
- 1 tsp cinnamon

Yap?l???

- Prepare oven and muffin tin**

Preheat oven to 190°C (375°F). Line 8 cups of a muffin tin with paper liners or grease with cooking spray.
- Mix wet ingredients**

Whisk together 1 cup yogurt, 1 cup milk, 1 egg, 1 teaspoon vanilla, and 4 tablespoons honey in a medium bowl until smooth and well combined.
- Combine dry ingredients**

Mix together 1 cup oats, 2 cups flour, 1 teaspoon baking powder, 1 teaspoon baking soda, 1 teaspoon cinnamon, and 1 teaspoon salt in a large bowl using a wire whisk.
- Prepare blueberries**

Toss 3 cups fresh or frozen blueberries with the dry ingredient mixture using a spatula, coating the berries lightly with flour to prevent them from sinking.
- Make muffin batter**

Pour the wet ingredients and 1 cup melted butter into the flour-blueberry mixture. Fold together gently with a spatula just until the

ingredients are barely combined and no dry flour remains visible, being careful not to overmix.

6 **Fill and bake muffins**

Divide batter evenly among the 8 prepared muffin cups, filling each about 2/3 full. Bake for 14-17 minutes until tops are golden brown and a toothpick inserted in the center comes out with just a few moist crumbs.

7 **Cool and serve**

Let muffins cool in the pan for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely. Serve warm or at room temperature.

puçlar?

Yaban mersinlerini hamura eklemeyden önce hafifçe unla karıştırın; bu onların dibe batmasını engeller ve homojen dağılımlar sağlar.

Muffin hamurunu karıştırırken sadece malzemeler birleşene kadar çırpan. Fazla karıştırma sert ve yoğun kekler yapacaktır.

Eğer boyutlarda muffinler için hamuru bölüştürürken dondurma keçesi veya büyük kaşık kullanın.

Fırın önceden ısıtmayı unutmayın; doğru sıcaklık muffinlerin güzelce kabartılması için kritiktir.

Kürdan testi yapın: ortaya saplanan kürdan hafif nemli çukmal, tamamen temiz çukmasa ağız pimeyi gösterir.

Muffinleri kalıptan çıkarmadan önce 5 dakika dinlendirin, böylece şekilleri bozulmaz.

Ekstra lezzet için hamura limon kabuğu rendesi veya vanilya ekstraktı ekleyebilirsiniz.

Kağıt kaplar yerine kalıba ya da yağlamayı tercih ediyorsanız, hem yağlayın hem de hafifçe unlayın.