



MUFFIN AIR FRYER 🧁

Bahan-bahan A

- 2 cawan tepung gandum
- 1 cawan gula halus
- 1 sudu kecil baking powder
- 1/2 sudu kecil garam halus
- 1/4 cawan coco powder (optional)

Bahan-bahan B

- 2 biji telur gred B
- 1 cawan susu sejat @ susu full cream

- 1/3 cawan minyak jagung (optional boleh guna minyak masak)
- 1 sudu kecil esen vanilla
- 3/4 cawan Cip coklat

Cara-cara

1. Satukan ke semua bahan A tadi dalam satu bekas dan gaul sampai sehati semuanya.
2. Dalam bekas yg lain, pukul telur menggunakan whisk. Pukul-pukul manja je.
3. Masukkan susu cair, esen vanilla, minyak & sebatikn semua adunan kmudian masukn cip coklat gaul² kechap.
4. Masukkan bahan² A tadi yang telah di sebatikn ke dalam adunan bahan B & gaul bagi sehati.



5. Tuang adunan ke dalam cawan cup cake & bakar dalam air fryer pada suhu 150°C selama 20 – 25 minit (cup saiz L) & untuk cup saiz M bakar dalam 15 minit.

6. Sejukkan or decor dengan topping..siap untuk dihidang 😍

Sumber: Nora Hj Talib