

Lemon Lime Muffins/ Kek Mufin Lemon

Difficulty level: 5/5

Preparation Time: 45 mins

Serves 20 persons



Ingredients

- 1 cup Butter, softened or melted
- 3/2 cups Granulated sugar
- 3/2 teaspoons Baking powder
- 4 Egg
- 2 teaspoons Lemon extract
- 1 cup NESTLÉ® Natural Set Yogurt
- 5/2 cups Flour
- 1 teaspoon Salt
- 1/2 cup Lime juice
- 2 teaspoons Lemon or lime peel, grated Additional sugar and 1/4 cup lime juice

Directions



1. Cream butter and sugar together until smooth. / Pukul mentega dan gula sehingga sehati.
2. Add eggs and beat well. / Tambahkan telur dan pukul.
3. Add lemon extract and mix well. / Tambahkan pati lemon dan kacau
4. Sift together flour, baking powder and salt. / Ayak tepung bersama serbuk penaik dan garam.
5. Add this alternately with the lime juice, mixing thoroughly after each addition. / Tambahkan tepung yang diayak berselang seli dengan jus limau, kacau sehati setiap kali selepas menambah bahan.
6. Mix in grated peel. / Tambahkan parutan kulit limau.

7. Fold in the NESTLÉ® Natural Set Yogurt. / Masukkan dan kacau Yogurt 'Set' Asli NESTLÉ® perlahan-lahan.
8. Fill muffin cups about $\frac{3}{4}$ full and bake at 180°C for about 15 minutes or until a wooden pick comes out clean. / Isikan ke dalam cawan muffin $\frac{3}{4}$ penuh dan bakar pada 180°C selama 15 minit atau uji dengan pencucuk kek. Sekiranya tiada bahan yang melekat pada pencucuk, ini bererti kek telah masak.
9. Cool for about 15 minutes, then dip in lime juice and then in granulated sugar. / Sejukkan selama 15 minit, kemudian celupkan ke dalam jus limau diikuti dengan gula halus.

Nutrition Information per serving

Protein 4g
Carb 43g
Fat 11g
Energy 293g