



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI KAPKEK

<https://yemek.name>

160 gram tereyağı veya margarin (Oda sıcaklığında)

100 gram Kuvertür Beyaz Çikolata (Eritilmiş halde)

3/4 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta beyazı

1 + 3/4 su bardağı un

Bir çimdik tuz

1 çay kaşığı vanilya aroması

1 çay kaşığı hamur kabartma tozu

1/2 su bardağı süt

Süslemek için;

Krema

Fırın 175 derecede ön ısıtma yapılır.

Mikser ile oda sıcaklığındaki tereyağ veya margarin ile şeker krema kıvamına getirilir. İçine eritilmiş beyaz çikolata ilave edilir.

Kuru malzemeler olan un, hamur kabartma tozu ve tuz bir kaptta, süt diğer bir kaptta hazırlanır. Bu karışımın içine ilk önce undan başlamak üzere 3 seferde, süt ise 2 seferde dökülür. Kısacası malzemelerin mikserle katılma sırası un-sütun-süt-un şeklinde olacaktır.

Ayrı bir kaptta yumurta beyazları kar haline getirilir ve 2 seferde unlu karışımın içine konarak, çok fazla karıştırmadan hamura yedirilir.

Muffin kalıbına yerleştirilen kağıt kaselerin içine bu karışım paylaşılır. Ve ön ısıtmalı fırında 20 dakika pişirilir.

Süresonunda fırından çıkarılır. Soğuması için tel ızgaraya alınır.

Çırpılan krema ve şeker hamurundan hazırlanmış süslerle dekore edilir. Servise hazırdır.

