



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU CUPCAKE

İdil Tatari

1,5 su bardağı un  
3/4 su bardağı şeker  
1 çay kaşığı hamur kabartma tozu  
1/2 çay kaşığı karbonat  
1/2 su bardağı tereyağı  
3 büyük muz  
2 yumurta  
1 paket krem peynir  
1 paket pudra şekeri (100 gr)  
1 paket kremşanti  
160 ml süt

Un, şeker, kabartma tozu, karbonat ve tuzu bir kasede karıştırın.

Kuru malzemelere, erimiş tereyağı, ezilmiş muz, yumurtalar ve vanilyayı ekleyin ve homojen bir hale gelene kadar karıştırın.

Muffin tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış, fansız, 170 derece fırında 18 dakika pişirin.

Oda sıcaklığındaki krem peyniri ve pudra şekerini çırpın.

Vanilya özütü, kremşanti ve sütü de ekleyip, tekrar çırpın ve sıkma torbasına alın.

Pişen keklerinizi, krem peynirli krema ile süsleyin.

