



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ CUPCAKE

Kek hamuru için:
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı toz şeker
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
Puding için:
1 çay bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
4 çay bardağı süt
1 yumurta
2 kaşık kakao
1 çorba kaşığı margarin

İlk olarak kek hamurumuzun yapımı ile başlayalım. Mikser kabına yumurtalarımızı kıralım, toz şeker ekleyelim ve mikserle köpürene kadar çırpalım. Daha sonra diğer malzemeleri ekleyelim ve kek hamurumuzu tamamlayalım. Hamurumuzu silikon kek kalıplarına veya kağıt kalıp kalıplara paylaşalım ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim. Bu arada pudingimiz için tencereye margarin dışındaki puding malzemelerini alalım ve çırparak orta ateşte pişirelim. Ateşten alıp 1 kaşık margarin ekleyelim ve soğumaya bırakalım. Soğuyan pudingimizi mikserle çırpalım, sıkma torbasına dolduralım. Pişen keklerimizi fırından çıkıp soğuttuktan sonra üzerlerine pudingimizi sıkarak servis tabağına alalım servis yapalım.

