



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYALI CUPCAKE

<https://www.elele.com.tr>

150 g tereyağı  
1 yumurta  
2 yumurta sarısı  
1 paket vanilya  
165 g toz şeker  
150 g un  
50 g kek unu  
120 ml krema  
Üzeri için:  
90 g tereyağı  
1 paket vanilya  
80 ml krema  
240 g pudra şekeri  
Pembe gıda boyası  
Süsleme şekerleri

Tereyağı, yumurta, vanilya, şeker, yumurta sarıları, unları ve kremayı bir çırpma kabına alın. Önce mikserin düşük hızı ile malzemeler birbirine karıştıncaya kadar çırpın. Hızını yavaş yavaş artırarak 5 dakika daha çırpın. Hamuru yağladığınız muffin kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. Kekleri ızgara teli üzerine ters çevirerek soğumaya bırakın. Üzeri için tereyağı ve vanilyayı mikserle pürüzsüz kıvama gelinceye kadar çırpın. Krema ve azar azar pudra şekeri ekleyerek çırpmaya devam edin. Pembe gıda boyası ile renklendirin. Soğuyan keklerin üzerine spatula ile krema sürün. Süsleme şekerleri ile süsleyerek servis yapın.

