



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI KAPKEK

<https://yemek.name>

113 gr tereyağ veya margarin (oda sıcaklığında)

2/3 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 + 1/2 su bardağı un

Bir çimdik tuz

1 çay kaşığı vanilya aroması

1 + 1/2 çay kaşığı hamur kabartma tozu

1/4 su bardağı süt

Süslemek için;

Krema

Şeker hamuru

Fırın 175 derecede ön ısıtma yapılır.

Mikser ile oda sıcaklığındaki tereyağ veya margarin ile şeker krema kıvamına getirilir.

Yumurtalar tek tek ilave edilir. İyice karıştırdıktan emin olunduktan sonra vanilya aroması ve limon kabuğu rendesi bu karışıma ilave edilir.

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

Muffin kalıbına yerleştirilen kağıt kaselerin içine bu karışım paylaştırılır. Ve ön ısıtmalı fırında 18-20 dakika pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılır. Soğuması için tel ızgaraya alınır.

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

