



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ÇİKOLATALI KUP KEK

100 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
1 ay bardağı pudra şekeri
2 yumurta
150 gr. un
1/2 kahve fincanı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket toz vanilya
2 yemek kaşığı kakao
20 adet vişne

Tereyağı ve pudra şekeri krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurtaları teker teker karışımaya yedirin. Un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı karışımaya ekleyin. Sütü ilave edin. Cupcake kağıtlarının iini bir parmak doldurun, içine 2-3 tane vişne batırın, üzerini tekrar doldurun. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Kupkeklerinizin üzerini sarı şeker hamuru ile kaplayın. Üzerini kaplan haline getireceğiniz şeker hamurları ile süsleyin. Ufacık pati izleri de yapabilirsiniz.

