



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABY SHOWER ERKEK

1 paket Pakmaya Kakaolu Cupcake Seti

1 yumurta

3 yemek kaşığı (75 g) margarin veya tereyağı

2 yemek kaşığı (30 ml) süt

Üzeri için:

1 paket Pakmaya Krema Karışımı (cupcake setinin içinden çıkacak)

1 çay bardağı (100 ml) soğuk süt

1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao

Süslemek için:

Bitter Çikolata Kaplı Boncuk

Yenilebilir yaprak gofret (isteğe göre)

Üzeri için Pakmaya Kakaolu Cupcake seti'nin içinden çıkan toz krema karışımını, soğuk sütü ve Pakmaya Kakaoyu krem haline gelene kadar önce yavaş sonra yüksek devirde mikserle çırpın.

Hazırladığınız kremayı buzdolabına kaldırın.

Cupcakeler için fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Çırpınmak için bir kaba yağ, yumurta, süt ve kakaolu cupcake un karışımının tamamını boşaltın. Mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde yaklaşık 3-4 dakika çırpın.

Fırın tepsisinin içine paketin içinden çıkan cupcake kalıplarını dizin.

Elde ettiğiniz karışımı kalıplara paylaştırın ve tepsiyi sıcak fırının orta katına yerleştirin. 20-30 dakika pişirin. Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Hazırlamış olduğunuz kremayı dolaptan çıkarıp uygun bir uç taktığınız sıkma torbasına aktarın. Cupcake'lerin üzerine dekoratif bir şekilde sıkın.

Kremanın üzerini Bitter Çikolata Kaplı Boncuk ve yenilebilir yaprak gofretlerle (isteğe bağlı) ile süsleyip servis edin.

