



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABY SHOWER KIZ ÇOCUĞU

1 paket Pakmaya Vanilyalı Cupcake Seti
3 yemek kaşığı (75 g) margarin veya tereyağı
1 yumurta
2 yemek kaşığı (30 ml) süt
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Krema Karışımı (cupcake setinin içinden çıkacak)
1 çay bardağı (100 ml) soğuk süt
Süslemek için:
Beyaz Çikolata Kaplı Pembe Renkli Boncuk
Yenilebilir çiçek gofretler (isteğe göre)

Pakmaya Vanilyalı Cupcake Seti'nin içinden çıkan toz krema karışımını ve soğuk sütü 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 vanilyalı cupcake setinin 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 kalıpların yarısını geçmeyecek şekilde paylaşın ve tepsiyi sıcak fırının orta katına yerleştirin. 20-30 dakika pişirin.

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Cupcake'ler soğuduktan sonra hazırladığınız kremayı sıkma torbasına alın ve uygun bir uçla cupcakelerin üzerine dekoratif bir şekilde sıkın. Pastayı birleştirmeye başlayabilirsiniz.

Cupcake'lerinizi Beyaz Çikolata Kaplı Pembe Renkli Boncuk serpin ve yenilebilir çiçek gofretlerle (isteğe göre) süsleyin.

