



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ÇİKOLATALI CUPCAKE

- 1 su bardağı şeker
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 80 gram bitter çikolata
- Üzeri için:
 - 1 su bardağı kavrulmuş badem
 - 4 yemek kaşığı çikolata kreması

Tereyağını dolaptan çıkarın. Fırını 165 dereceye ayarlayın.

Şekerle tereyağını çirpin. Un ve kabartma tozunu başka bir kaba eleyin.

Şekerle tereyağını çirparken teker teker yumurtaları ilave edin. Unu ve kabartma tozunu da 2 seferde ilave edin.

En son ben mari usulü eritip hafif soğuttuğunuz çikolatayı ilave edin ve karıştırın.

Muffin kağıtlarını cupcake bölmeli fırın kabının içine yerleştirin. Keççe yardımı ile kapları doldurun. 10-15 dakika kürdan yardımı ile kontrol ederek pişirin.

Fırından çıkıp 10 dakika soğumaya bırakın ve bıçakla keklerin ortasını huni şeklinde dikkatlice çıkararak çikolata kremasını kaşık yardımıyla keklerin ortasına doldurun.

Huni şeklinde çıkarttığınız kek parçasını yerleştirin ve kavrulmuş file bademlerle süsleyin.

