



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEKLİ KUP KEK

250 gr. un
250 ml. süt
1 tatlı kaşığı vanilya
2 büyük yumurta
300 gr. şeker
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı tuz
115 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)

Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu bir kaptaki karıştırın, içine tereyağı, süt, vanilya ilave edin ve mikser ile orta hızda yaklaşık 1 dakika çirpin. Yumurtaları karışıma ilave edin ve yine orta hızda 1 dakika kadar çirpin. Kenarları spatula ile temizleyip bu kez yüksek hızda 1.5 dakika iyice çirpin. Malzemeyi kalıplara paylaştırın. 175 derecede ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin.

Kekler soğuduktan sonra şeker hamurunu merdane ile açın ve dilediğiniz kalıplarla keserek kup kek'lerinizi kaplayın. En üstüne ise yine kalıplar yardımıyla çiçekler yapın.

Not: Yumurta ve tereyağı oda sıcaklığında olursa daha iyi sonuç alırsınız.

