



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KAPLI KÜÇÜK KEKLER

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
Üzeri için:
80 gram bitter çikolata

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabin içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakao ve parça çikolataları içine katıp boza kıvamındaki karışımı kâğıt kalıplara paylaştırın. Kap kek için hazırlanan tepsiye dizin ve 190 derecede 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. Bu arada üzerine erimiş çikolatayı sürüp değişik süsleme şekerleriyle süsleyin.