ÇİKOLATA KREMALI VE DRAJELİ CUPCAKE

2 yumurta (oda sıcaklığında)
4 kahve fincanı toz şeker
2 kahve fincanı sıvı yağ
2 kahve fincanı yoğurt
6 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı damla çikolata
2 yemek kaşığı kakao
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 paket çikolatalı krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt
2-3 paket draje çikolata

Fırını 180 derecede ısıtın.
Yumurta, sıvı yağ ve şekeri rengi beyazlaşana kadar önce düşük sonra yüksek devirde mikser ile çırpın. Üzerine un, kabartma tozu, yoğurt ve kakaoyu eleyerek ekleyin. Hepsini ne çok sert ne çok yumuşak bir karışım ortaya çıkana kadar çırpın. En son üzümleri ekleyin ve bir kaşık yardımı ile karıştırın.
Muffin kalıplarına muffin kağıtlarını yerleştirip karışımı eşit miktarda dağıtın ve fırına verin. Bu kek parmağınızla üzerine bastırdığınızda hafif çöküp sonra kendini topluyorsa tam kıvamında pişmiş demektir.
1 paket krem şantiyi 1 çay bardağı soğuk süt ekleyerek oldukça sert bir krema ortaya çıkana kadar çırpın.
Kekler soğuyunca kalıplarından çıkarın, kremayı üzerine spatula ya da kaşık yardımı ile sürün. Renkli drajelerle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:144390 • adı:Çikolata Kremalı ve Drajeli Cupcake • gönderen:mustafa b. • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:10