



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI CUPCAKE

1 su bardağı un  
1 su bardağı toz şeker  
1 yumurta  
1 çay kaşığı vanilya esansı  
Yarım çay kaşığı karbonat  
Yarım su bardağı süt  
Yarım su bardağı tereyağı  
1 fiske tuz  
Yarım su bardağı kakao

Muffin kalıplarınızı hazırlayıp içlerine tereyağı sürün.

Elenmiş un, kabartma tozu, şeker ve tuzu karıştırın. Ayrı bir tencerede sütü, küp küp doğranmış tereyağını ve kakaoyu karıştırarak pişirin. Ateşten alınca unlu karışıma ilave edip düşük ayarda mikserle karıştırın. Yumurta ve vanilya esansını da ekleyip yine düşük ayarda mikserle karıştırmaya devam edin. Karışımı muffin kaplarına döküp yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kalıplarından çıkarıp soğumaya bırakın.

Üst süslemesi için 1 su bardağı krem şantiyi keklerin üzerine şekillendirerek yayın. Kalpli şekerlemelerle veya rendelenmiş çikolata ile süsleme yapabilirsiniz.

