



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI CUPCAKE

Hamuru için:

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı tozşeker

4 çorba kaşığı sıvıyağ

2 su bardağı un

1 çay kaşığı vanilya

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

Krema için:

1 su bardağı süt

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

Öncelikle kremayı hazırlayın. Bunun için sütü bir kaptan ısıtın ve kabı ocaktan alın. İçine benmari usulü erittiğiniz çikolatayı ilave edip, karıştırın. Hafif akıcı bir kıvam alana kadar buzdolabında bekletin. Hamur için derin bir kaptan süt ve toz şekerini iyice çirpin. Sıvı yağ ekleyip, tekrar çirpin. Ayrı bir kaptan un, vanilya, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Sütü karışımın içine ekleyip, tüm malzemeyi pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice karıştırın ve cupcake kalıplarının yarısını dolduracak şekilde paylaşın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 45 dakika pişirin ve piştikten sonra soğumaya bırakın. Kremayı buzdolabından alın ve sıkma torbasına doldurun. Soğuyan cupcake'lerin üzerine şekil vererek sıkın.

