



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CUPCAKE

120 gr tuzsuz tereyağı
1,5 su bardağı şeker
1.5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
3 oda sıcaklığında yumurta
1 çorba kaşığı vanilya özütü
320 gr bitter çikolata

Fırını 175 dereceye ısıtın. Çikolatayı benmari usulünde eritin. Başka bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Eriyen çikolataya şekeri ekleyin. Şekeri iyice karıştırdığınızdan emin olduğunuzda yumurtaları teker teker ekleyin. Ardında da vanilyayı ekleyin. Un karışımını yavaş yavaş ekleyin ama aşırı karıştırmamaya özen gösterin. Hazırladığınız 12'li cupcake kalıplarına hamuru paylaştırın. Fırında 20 dakika pişirin. Cupcakeler soğuyunca dilerseniz üzerine eritilmiş çikolata ya da tadını beğendiğiniz çikolata kreması sürüp bir adet top çikolata koyarak süsleyebilirsiniz.