



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KUP KEK

1 su bardağı un  
1 su bardağı şeker  
1/2 çay kaşığı karbonat  
Bir tutam tuz  
1/2 su bardağı süt  
1/2 su bardağı tereyağı  
1/2 su bardağı kakao  
1 yumurta  
1 çay kaşığı vanilya esansı  
SÜSLEME:  
1 su bardağı krem şanti  
1/2 su bardağı krem şanti tozu  
Likit gıda boyası

Fırını 180 derecede ısıtın. Kalıpları yağlayın. Un, şeker, karbonat ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Bir tencerede süt, kakao ve tereyağını karıştırarak kaynatın. Ateşten alıp unlu karışımın üstüne döküp el mikseriyle karıştırın. En son yumurta ve vanilya esansını katarak karıştırın. Karışımı muffin kalıplarına döküp 25 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarıp soğumaya bırakın. Tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Soğuyan keklerin üzerine sürün. En üstlerini ise renkli şekerlerle süsleyin.

