



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CUPCAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

250 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

200 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

200 g tereyağı

3 yumurta

100 ml süt

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180°C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Toz şeker, şekerli vanilin, tuz, tereyağı, yumurta ve sütü ilave edip önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Muffin kalıplarına paylaşırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

1 poşet krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Orman meyveli krem şantiyi de 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın. Krema sıkma torbasına 10-12 mm çapında yıldız uç takın. Krema sıkma torbası ile 2 renkli krema sıkılabilmek için hazırladığınız krem şantileri bir kaşık birinden, bir kaşık diğerinden ardışık olarak ve torbanın içine farklı kenarlarına yaslayarak renkleri birbirine çok karıştırmadan doldurun. Muffinlerin üzerine sıkın. Buzdolabında en az 1 saat bekletip servis yapın.



