



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ CUPCAKE

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

Dolgu:

1 su bardağı ahududu

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış badem

Hamur:

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı süt

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çilek Aromalı

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

İnci şekerlemeler

Kalıp:

Renkli kağıt muffin kalıbı (5 cm)

Ahududuları bir kaseye alın, üzerine rom aroması döküp karıştırın ve 10 dakika bekletin. Süzぎye alıp suyunu süzün. Üzerine bademleri ilave edip meyveleri ezmeden yavaşça karıştırın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve sütü ilave edin ve 2 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek karışıma ekleyin. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın.

Hamurdan tepeleme 1 tatlı kaşığı alıp muffin kalıbına koyun. Hamurun ortasına meyveli karışımdan 1-2 tatlı kaşığı koyun. Meyvelerin üzerini kapatacak kadar 1-2 tatlı kaşığı hamur koyun. Hamur ve ahududunun tamamını bu şekilde paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız Crème Olé'yi krema sıkma torbasına doldurun. Muffinlerin üzerine şekilli olarak sıkın ve incilerle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:168398 • adı:Çilekli Cupcake • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 02:40