



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CUPCAKE

180 gr. toz şeker  
2 adet yumurta  
10 gram kakao  
1 paket vanilya  
200 gr. krema  
120 gram tereyağı  
185 gr. sade kek unu  
240 gr. bitter çikolata  
1 adet limon kabuğu  
125 ml. süt

1. Kremanın yarısı, bitter çikolata ve tereyağını bir tencerede karıştırarak pişirin.
2. Krema piştikten sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
3. İçine parçaladığınız bütün çikolataları atın.
4. Tereyağını da ekleyin ve karışmasını sağlayın.
5. Ardından buzdolabında soğumaya bırakın.
6. Kek için; şeker ve yumurtayı çirpin.
7. Kakao hariç bütün malzemeleri karıştırma kabına ekleyin.
8. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çirpin.
9. Cupcake kaplarına birer kaşık kek hamurundan ekleyin.
10. Kakaoyu da karışıma ekleyin.
11. Cupcake kaplarına kakaolu karışımdan da ekleyin.
12. Hamurun iki renk oluşması için hafifçe karıştırın.
13. 170 dereceye önceden ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin.
14. Kek soğuduktan sonra buzdolabında soğuyan krema ile süsleyin.

