



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CUPCAKE

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzerini Süslemek İçin:
Krem şanti
Renkli drajeler

Büyük bir cam kase içerisine 2 adet yumurtayı kırın ve üzerine 1 su bardağı toz şeker ekin. Mikser ile güzelce çırpın. Yarım su bardağı sütü ve yarım çay bardağı sıvı yağı ilave ederek çırpma devam edin. 1,5 su bardağı un, 3 yemek kaşığı kakao ve 1 paket kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin. Bu işlemi tamamladıktan sonra kase içerisindeki tüm karışımı mikser ile değil mutlaka çırpma teli ile çırpma devam edin. Cupcake pişirme kabının içerisine kapkek pişirme kağıtlarını yerleştirin. Her birinin içerisine hazırladığınız karışımdan paylaşın. Kapkekleri 180 derecede 20 dakika kadar pişirin.

Pişen cupcakelerin üst kısımlarını bıçak yardımıyla ayırın ve iç kısımlarına renkli drajeleri yerleştirin. Drajeleri koyduktan sonra cupcakelerin üst kısımlarını kapatın ve üzerlerini önceden hazırlamış olduğunuz krem şanti ile süsleyin.

Tatil dönemlerinde çocuklarınızla mutfakta keyifli vakit geçirmek için siz de bu şirin cupcakelerden yapabilir sonrasında çocuğunuzla afiyetle yiyebilirsiniz.

