



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMASK DESENLİ CUPCAKE

225 gr. un  
4 yemek kaşığı kakao  
1/2 çay kaşığı kabartma tozu  
120 gr şeker  
120 gr esmer şeker  
60 gr. oda sıcaklığında margarin  
1 yumurta  
1 çay kaşığı vanilya  
60gr kefir  
120 gr. ılık su  
250 ml. çiğ krema  
250 ml. bitter kuvertür çikolata

Unu, kabartma tozunu, tuzu ve kakaoyu bir kaba eleyin. Mikserde şekerleri ve yağı çırpın. Yumurtayı ve vanilyayı ekleyin. En son unu, suyu ve kefiri koyup çırpın. Kaplara eşit olarak koyduğunuz cupcake kalıpları yaklaşık 20 dakika içi pişinceye kadar 170 derecedeki fırında pişirin. Çiğ kremayı bir sos kabına alıp ateşte kaynatın. Sonra da ocaktan alıp bitter kuvertür çikolata ile karıştırın. Damask desenli kalıplar yardımıyla da keklerinizi süsleyin.