



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU CUPCAKE

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

150 g SEK Tereyağı
250 g esmer şeker
1 orta boy havuç, rendelenmiş
3 adet yumurta
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
1/5 su bardağı un
1/2 paket kabartma tozu
1 çay bardağı SEK süt
1 çay kaşığı tarçın
100 g SEK Labne Peyniri
50 g SEK Krema
50 g pudra şekeri

Mikserde tereyağı ve şekeri 5 dakika boyunca çırpın. Ardından yumurtaları tek tek ilave ederek çırpıma devam edin. Rendelenmiş havucu ekleyin. Geri kalan malzemeleri ilave edin ve karışım homojen hale gelene kadar çırpın. Bir kaşık yardımıyla cupcake kalıplarının yarısına kadar hamur doldurun ve önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Kekler piştikten sonra soğumaları için bir kenara alın ve kremasını hazırlamaya başlayın. Labne peyniriyle pudra şekerini mikserde 5 dakika boyunca çırpın ve ardından kremayı ilave edin. Pasta süsleme torbasıyla şekil vererek keklerin üzerine sıkın. İsteğinize göre kremanın üzerine çilek ve damla çikolata serpiştirebilirsiniz.

