



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAHVELİ PASTA

120 gr tuzsuz tereyağı  
1,5 su bardağı şeker  
1.5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
3 oda sıcaklığında yumurta  
1 çorba kaşığı vanilya özütü  
320 gr bitter çikolata  
2 kahve fincanı şekerless filtre kahve

Fırını 175 dereceye ısıtın. Çikolatayı benmari usulünde eritin. Başka bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Eriyen çikolataya şekeri ekleyin. Şekeri iyice karıştırdığınızdan emin olduğunuzda yumurtaları teker teker kırın. Vanilyayı ve kahveyi de ekleyin. Un karışımını yavaş yavaş ekleyin ama aşırı karıştırmamaya özen gösterin. Hazırladığınız 12'li cupcake kalıplarına hamuru paylaşın. Fırında 20 dakika pişirin. Cupcakeleri soğutunca dilerseniz şeker hamuru ile süsleyebilirsiniz. Pembe şeker hamuru çok yakışıyor. Dilerseniz üzerini eritilmiş çikolata ya da çikolata kreması ile bir adet top çikolata koyarak süsleyebilirsiniz.