



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ VE KESTANE DOLGULU CUPCAKE

200 gram un
2 çay kaşığı kabartma tozu
200 gram tozşeker
1/2 çay kaşığı tuz
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
3 adet yumurta
150 ml (3/4 su bardağı) süt
1 çorba kaşığı sıcak su
2 çorba kaşığı granül kahve
Ortası İçin :
150 gram kestane şekeri kırıkları
Üzeri İçin :
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
100 gram krem peynir
250 gram pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kestane aroması
Üzeri İçin:
7-8 adet haşlanmış kestane
1-2 çorba kaşığı granül kahve

Un ve kabartma tozunu geniş bir kaseye eleyin. Tozşeker, tuz ve tereyağını bu karışıma ekleyip ekmek kırıntısı görüntüsü alana dek mikserin yüksek devrinde çırpın. Üzerine teker teker yumurtaları ekleyip karıştırın. Sütü katıp karıştırın. Ayrı bir yerde kaynar suyu kahve ile karıştırıp soğutun ve karışıma ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene dek çırpın. Cupcake kalıplarının yarısına gelecek kadar hazırladığınız harçtan koyun. Ortalarına 1 'er çorba kaşığı kestane kırığı yerleştirin. Üzerlerinden bir parmak boş kalacak şekilde yeniden harç koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Üzeri için tereyağı ve krem peyniri çırpın. Pudraşekeri ve kestane aroması ilave edip pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpın. Yıldız uç taktığınız bir sıkma torbasına alıp cupcake'lerin üzerlerine sıkın ve iyice donatıya dek buzdolabında dinlendirin. Üzerlerine küçük parçalar halinde kırılmış kestane koyun. Granül kahve serperek servis yapın.



