



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU CUPCAKE

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

Cupcake'ler için:

200 gr Margarin

185 gr Un

200 gr Pudra Şekeri

4 Adet Orta Boy Yumurta

Kakao

Krema için:

175 gr Margarin

125 gr Tam Yağlı Krem Peynir

175 gr Elenmiş Pudra Şekeri

1 Çay Kaşığı Limon Suyu

Kakao

Margarini ve şekeri karıştırarak hafif ve kabarık bir karışım haline getirin. Ayrı bir kasede yumurtaları çırpın ve 5-6 seferde karışıma ekleyin. Unu ve kakaoyu eleyip karışıma ilave edin. Karışımı 12 muffin kalıbına bölün ve 200 ° C'de 15 dakika pişirin. Kreması için margarin ve şekeri, şeker eriyinceye kadar çırpın. Krem peyniri 2-3 aşamada ekleyin. Ardından pudra şekerini ve kakaoyu 2-3 aşamada ilave edin. Limon suyunu ekleyerek birkaç dakika daha çırpın. Serin bir yerde en az 1 saat bekletin. Kekler soğuduktan sonra buzdolabı poşetinin ucunu keserek hazırladığınız akıtma torbasına kremayı doldurun ve keklerin üzerinde şekil vererek sıkın.

