



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU PÖTİBÖR CUPCAKE

3 yumurta
100 gr margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 kahve fincanı tozşeker
1 paket Ülker Kakaolu Pötibör
1 kahve fincanı süt
2 kahve fincanı un
Yarım paket kabartma tozu
Süsleme için:
Renklendirilmiş şeker hamuru

Yumurtaları derince bir kaba kırıp şekeri ilave edin. Mikserle çırparak kabartın. Süt, sıvıyağ ve margarini ekleyip tekrar çırpın. Ülker Kakaolu Pötibör bisküvileri mutfak robotunda çekerek toz haline getirin.

Yumurtalı karışıma un ve bisküvi tozunu ekleyin. Kabartma tozunu ilave edip kaşıkla veya spatula ile kek hamuru kıvamını alana kadar karıştırın.

Hamuru yağlanmış küçük kek kalıplarına (silikon kalıp olabilir) veya kağıt kek kalıplarına kaşıkla doldurun.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

Üzerlerini süslemek için keklerin kabarmış olan tepe kısımlarını bir bıçakla dikkatlice kesin. renklendirilmiş hazır şeker hamuru kullanarak dilediğiniz şekiller yapabilirsiniz. Dilerseniz çırpılmış kremşanti ile kaplayıp üzerine renkli pasta süsleri veya bonibon şekerler serpebilirsiniz.