



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARDAN ADAMLI KUP KEK

- 1 yumurta
- 60 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 su bardađı un
- 3/4 su bardađı süt
- 1 su bardađı Őeker
- 2 yemek kaŐığı kakao
- 1 ay kaŐığı karbonat
- 1 paket vanilya
- SÜSLEMESİ:
- 1 paket toz krem Őanti
- 1 ay bardađı süt
- 1 ay bardađı hindistancevizi
- 24 marshmallow Őeker
- 12 küçük kare okolata
- 12 kavrulmuŐ dolmalık fıstık

Tereyağı, vanilya ve Őekeri mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kakao, un, karbonat ve sütü ekleyip karıŐtırın. Ayrı bir kasede yumurtayı çırpın ve karıŐıma ekleyip karıŐtırın. Cupcake kaplarına kağıt yerleŐtirip hamuru ilerine paylaŐtırın. 180 dereceye ayarlanmış fırında 20-25 dakika piŐirin. Tel ızgara üzerine alarak soğumaya bırakın.

Krem Őantiyi süt ile çırpın, keklerin üzerine sürün. Hindistancevizi serpiŐtirin. Marshmallow Őekerleri st üste yerleŐtirip kardan adam Őekli verin. Őekerler ile göz ve düğmeleri yaparak süsleyin.

Not: Kardan adamın burnunu dolmalık fıstık, Őapkasını ise okolata ile yapın.



© lezzetler.com tarif no:86810 • adı:Kardan Adamlı Kup Kek • gönderen:susmuş • indirme tarihi:21.09.2024 - 04:10