



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLAHTA ÇİKOLATALI CUPCAKE

1 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 su bardağı (150 g) tereyağı
1 su bardağı (200 ml) süt
35 g çikolata
1,5 su bardağı (150 g) buğday unu
½ çay bardağı (yaklaşık 20 g) Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
½ çay kaşığı tuz
14 adet altı düz dondurma külahı
1 su bardağı (200 g) süt kreması
5 g çikolata
1 su bardağına yakın (150 g) toz şeker
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Çikolata (35 g), tereyağ ve sütü bir tencereye koyun ve çikolata ile tereyağ eriyinceye kadar ısıtın. Üzerine 1 su bardağı toz şeker koyun ve iyice karıştırın, soğumaya bırakın. Bir kabin içerisinde yumurtayı mikser ile çirpin ve hazırladığınız soğumuş çikolatalı karışımı ekleyip karıştırın. Üzerine kakao, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave ederek mikser ile çirpin. Bu karışımı külahların ¾'üne kadar doldurun. Önceden 180 °C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika süre ile pişirin. Kremayı 1 su bardağına yakın şeker ile yüksek ateşte karıştırarak kaynatın. 5 dakika kadar da karıştırmadan kaynatın. Üzerine çikolata (5 g) ve şekerli vanilini ekleyerek karıştırın ve buzlukta biraz sertleşene kadar bekletin. Fırından çıkan ve soğumuş olan cupcakelerin üzerine hazırlanan kremayı, krema sıkma torbasıyla ilave ederek servis yapın.

