



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CUPCAKE

2 yumurta  
2.5 su bardağı un  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı ılık su  
1 su bardağı süt  
½ su bardağı sıvı yağ  
½ çay bardağı kakao  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Bir fiske tuz  
Kreması için:  
1 paket krem şanti  
1 bardak süt  
Üzeri için:  
Pasta süsleri  
Arjantin şekeri

Geniş bir kaba yumurta ve toz şeker, alın ve köpürene kadar iyice çırpın.  
Süt, sıvıyağ ve suyu ekleyin ve çırpmaya devam edin.  
Elenmiş unu kabartma tozu, vanilya, kakao ve bir fiske tuzu ekleyin.  
Hamuru aşağıdan yukarı olacak şekilde plastik bir spatula yardımıyla çırpın.  
Cupcake kalıplarını yağlayın ve kek hamurunu bölüştürün.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kabarana kadar pişirin.  
Kekler pişene kadar krem şanti ve soğuk sütü çırpın ve buzdolabında bekletin.  
Pişen keklerin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerlerine kremşanti sıkın. Üzerine pasta süsleriyle şekil verin.

