



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI CUPCAKE

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 su bardağı kuru kayısı
1 su bardağı ceviz içi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurtaları ve şekeri Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine alın ve iyice çırpın. Üzerine sütü, sıvı yağı, unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip çırpın. Küp küp doğranmış kuru kayısıları, cevizi ve tarçını ilave edip karıştırın. Hazırladığınız kek karışımını muffin kalıplarının yarısına kadar doldurun. Önceden ısıtılmış Arçelik Ankastre Fırın'da 180 derece sıcaklıkta 45 dakika kontrollü olarak pişirin. Pişen cupcake'lerinizin üzerine tarçın serpip servis edin.

