



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARON SÜSLEMELİ CUPCAKE

2 su bardağı Un
1,5 su bardağı Toz Şeker
150 gr Margarin
1 su bardağı iri çekilmiş Ceviz
4 adet Yumurta
1 çay kaşığına yakın Tuz
2 çay kaşığı Toz Vanilya
2 çay kaşığı Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı Damla Çikolata
3 yemek kaşığı Kakao
Çikolatalı Krema için:
170 gr Bitter Çikolata
90 gr Şekersiz krema
Süsleme için:
20 adet Makaron

Fırını 160 derecede ısıtın. Muffin veya cupcake kalıbını yağlayın ve unlayın. Arzu ederseniz kalıba muffin veya cupcake kağıdı koyun ve yerleştirin. Eğer muffin kağıdı kullanılmıyacaksanız silikon kalıp kullanmanızı öneririm. Silikon kalıpla muffinlerin dağılmadan çıkması ve temizlemesi çok daha iyi sonuç verecektir.

Mikser kabına yağ ve toz şekerini koyun, yüksek devirde ve aynı hızda krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin. Ayrı bir kaptaki elenmiş buğday unu, tuz, kakao, vanilya ve kabartma tozunu karıştırın.

Mikser devrini düşürün, kuru malzemeleri 3 aşamada koyun ve karıştırın. Mikseri kapatın. Damla çikolatayı ve iri parçalanmış cevizi ilave edin. Spatula yardımıyla karıştırın.

Karışımı muffin kalıbına boşalttıktan sonra, 30-35 dakika pişirin. Bir kürdan yardımıyla pişip pişmediğini kontrol edin. Kürdan kuruysa pişmiştir. Soğumaya bırakın.

Kısık ateşte kremayı karıştırarak kaynatın. Ocağın altını kapatın. Parçalanmış bitter çikolatayı ilave edin. Cupcakelerin ortasını cupcake kesiyle alın. İçine dolgu olarak çikolatalı kremayı koyun.

Cupcakelerin üzerine makaron koyun. Servis yapın.