



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEŞELİ CUPCAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Muffin

1 yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı su

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Konfeti

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıplarının 12 adedini metal muffin kalıbına sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un karışımını bir çırpma kabına boşaltın. Üzerine yumurta, sıvı yağ ve suyu ekleyip el çırpıcısı veya çatal ile 1-2 dakika karıştırın. Çikolata parçalarını ilave edip kısa bir süre karıştırın. Hamuru iki kaşık yardımı ile muffin kalıplarına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından alın ve soğumaya bırakın.

Süt çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, daha sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasının içerisine farklı renklerdeki jel renklendiricileri ince bir şerit halinde sıkın. Krem şantiyi içine doldurun ve muffinlerin üzerine sıkın. Arzuya göre krem şantinin yarısını renklendirmeden sıkın. Pasta süsleri ile süsleyin ve servis yapın.

