



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OREOLU CUPCAKE

<https://migros.com.tr>

125 gr. tereyağı
165 gr. pudra şekeri
1 paket vanilya
2 adet yumurta
185 gr. un
25 gr. kakao
1 paket kabartma tozu
160 ml. süt
100 gr. damla çikolata
12 adet oreo
100 gr. damla çikolata
12 adet oreo
3 adet yumurta beyazı
220 gr. pudra şekeri
60 ml. su
1 çay kaşığı krem tartar

1. Yağı, şekeri ve vanilyayı mikserle kıvam alana kadar karıştırın.
2. 2 tüm yumurtayı ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
3. Unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve sütü ekleyin.
4. Damla çikolatayı ekleyin.
5. Tekrar karıştırıp cupcake kalıplarına döküp pişirin.
6. Diğer taraftan şekeri, suyu, krem tartarı sos tenceresine alıp şeker eriyene kadar karıştırın.
7. Daha sonra yumurta beyazlarını ekleyip mikserle karıştırın.
8. Kıvam alana kadar devam edin.
9. Cupcakeler fırından çıkınca soğutup üzerine kremayı sıkın.
10. Son olarak kenarlarına oreo ekleyip servis edin.

