



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALYAÇO CUPCAKE

Ayla Aydın

20 adet dondurma külahı
3 adet yumurta
15 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı damla çikolata
50 gr kakao
3 su bardağı un
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt
Süslemek için:
Bonibon
Damla çikolata
Renkli pasta süsü
Bitter çikolata
20 adet muffin kalıbı

Şeker, yumurta çırpılır. Süt, yağ, kakao ve un sırasıyla eklenir. Kabartma tozu ve vanilya eklenip çırpılır. Hamuru fazla katı olmayacak. Hamur Muffin kalıplarına paylaştırılır ama tam doldurulmaz. 175 derece fırında 25 dk pişirilir. Fırından çıkarılınca eritilmiş bitter çikolata üzerilerine dökülür. Soğumaya bırakılır. Krem şanti 1 çay bardağı sütle hazırlanır. Cupcakelerin üzerini krem şanti ve bonibonlarla süslenir. Palyaço şekli verilir.

