



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ CUPCAKE

Kek için:

3 adet yumurta akı

2 su bardağı un

1 su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı pembe gıda boyası

Puding için:

1 paket vanilyalı puding

2 su bardağı süt

Üzeri için:

Pasta süsleme şekerleri

İlk olarak derin bir kabımızın içerisine tüm unlu malzemelerimizi katıp karıştırıyoruz.

2 su bardağı un, kabartma tozu, vanilya ve şekeri koyup kaşıkla karıştırıyoruz.

Sonra 1 çay bardağı sıvı yağımızı katıp kaşıkla karıştırıyoruz.

Sonra 3 yumurtamızın akını ve sütümüzü de ekleyip mikser ile 2-3 dk çırpıyoruz.

Çırpıttıktan sonra 1 çay kaşığı gıda boyamızı da ekleyip 1 dk daha çırpıyoruz.

Kek hamurumuz hazır olduktan sonra cupcake kalıplarımızın yarısına kadar hamurumuzdan koyup önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dk pişiriyoruz.

Kekimiz pişerken bizde pudingimizi hazırlayalım.

Küçük bir tencereye 2 su bardağı sütümüzü ve pudingimizi boşaltıp ateşe alıyoruz ve kaynayana kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Puding ve kekimiz piştikten sonra 30 dk dinlendirmeye ve soğumaya bırakıyoruz.

Pudingimiz donduktan sonra pasta süsleme pompasına doldurup keklerimizin üzerlerine sıkıyoruz.

Son olarak da pasta süsleme şekerleri ile süsledikten sonra servis edebilirsiniz.

