



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RED VELVET CUPCAKE

- 1 su bardağı un
- 1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 fiske tuz
- 5 yemek kaşığı oda sıcaklığında margarin
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 adet yumurta
- 1 bardak süt
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 2 yemek kaşığı kırmızı kuru gıda boyası
- 1 paket krem şanti hazır

Margarini mikserle çırpın şeker ekleyip çırpmaya devam edin yumurtaları ekleyip karıştırın başka bir kaptan vanilya süt ve kuru kırmızı gıda boyasını karıştırın un tuz kabartma tozunu ekleyip karıştırın karışımları birbirine eklerken çırpmaya devam edin hazırladığınız hamurları cupkek kalıplarına paylaşın 180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin krem şantiyi torbaya katıp cupkeklerin üzerine sıkın.