



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ ÇİKOLATALI KUP KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
150 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
300 gr. un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
80 gr. bitter çikolata
2 yemek kaşığı kakao

Un, kakao, kabartma tozunu bir kâbin içinde karıştırın. Tereyağı ve şekerini mikser ile krema kıvamına gelecek şekilde çırpın. Tereyağı karışıma yumurtaları ekleyin. Unlu kuru malzemeyi mikserin hızı düşürülerek karışıma ekleyin. Son olarak süt ve çikolata parçalarını ilave edin. Kup kek kaplarının içine yarısı dolacak şekilde hamur eşit olarak pay edin. 180 derecede ısınmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Süslemesi için kekin üzerini satın aldığınız hazır kırmızı ya da renkli şeker hamurları ile kapatın. Üzerlerine renkli çubuklu şekerler koyun.

