



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİHİRLİ KUP KEK

www.pastacirapunsel.com

2 yumurta
1.5 su bardağı şeker
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 çay bardağı süt
1.5 su bardağı un
1 portakal kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Yumurta ve toz şekeri bir kaseye koyun, krema kıvamına gelene kadar çırpın. Çırpıma devam ederken süt ve sıvı yağı da karıştırın. Başka bir kaptan un, vanilya ve kabartma tozunu harmanlayın. Bunu hazırladığınız yumurtalı karışıma azar azar ilave edin. Son olarak da portakal kabuğunu rendeleyip ekleyin. Tüm karışımı kup kek kalıplarına eşit miktarda paylaştırın. Fırınınızı 180 dereceye ısıtın. Cupcake'leri yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardığınız kekler soğuyunca üzerlerini şeker hamuru ile süsleyin.

Süslemesi için şeker hamurunu kup keklerinizin boyutuna uygun bir kurabiye kesici ile kesin. Kestiğiniz yuvarlakları biraz krema ya da bal yardımıyla kup kek'lerin üzerine yapıştırın. Daha sonra dilediğiniz renklerle boyadığınız hamurları, konseptte göre dekore edin. Dilerseniz katlı bir doğum günü pastası, dilerseniz de bir peri ya da renkli keleklerle süsleyin. Son olarak da keklerin üzerine renkli süsleme şekerleri serpin.

