



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞANLI CUPCAKE

<https://www.elele.com.tr>

Yağ, şeker ve yumurtayı derin bir kapta çırpın. Sırasıyla havuç, ceviz ve diğer malzemeleri tahta bir kaşıkla karıştırarak ekleyin. Cupcake kağıtlarına paylaşın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Krema için tüm malzemeyi derince bir kapta krema kıvamına gelinceye dek çırpın. Soğumuş olan keklerin üzerine sürün. En üste ise kalıplar yardımıyla şeker hamurundan yaptığınız tavşanları koyun.

