VANİLYA CUPCAKE

120 gr. un
40 gr margarin
140 gr. toz şeker
120 ml. süt
1 adet yumurta
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
½ çay kaşığı vanilya esansı
Vanilya şekeri için:
500 gr. pudra şekeri
160 gr. margarin
50 ml. süt

Fırını 170 dereceye ayarlayın.
Bir kaba un, şeker, kabartma tozu, tuz ve margarini koyun. Düşük hızda kum görüntüsünü alana kadar karıştırın.
Sütü, yumurta ve vanilya esansını koyun ve 3-4 dakika karıştırmaya devam edin.
Bir kaşık yardımıyla, kağıt kalıpların 2/3'lük kısmına dökün.
170 derecede önceden ısıtılmış fırında, 20-25 dakika ya da altın rengi olana kadar pişirin.
Vanilya şekerini yapmak için bir kaba pudra şekeri ve margarini koyup, mikserde orta hızda çırpın. Margarinin tamamen erimesi gerekiyor.
Mikseri orta-yavaş hıza getirin. Sütü içerisine çok yavaşça koyun. Süt tamamen karışınca mikseri yüksek hıza getirin. Karışım hafif ve karışmış olana kadar, en az 5 dakika mikserle karıştırın.
Cupcakeler piştikten sonra bir kenarda soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra üzerlerine vanilyalı şeker sürün.



© lezzetler.com tarif no:117331 • adı:Vanilya Cupcake • gönderen:Göksen • indirme tarihi:30.03.2024 - 09:12