



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI CUPCAKE

1 adet yumurta
1 su bardağı un
3/4 su bardağı şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
Yarım paket krem şanti
1 çay bardağı pudra şekeri
150 gram labne peyniri

İlk olarak şeker ve yumurtayı köpük kıvamına gelene kadar çırpın.

Üzerine süt ve sıvı yağı da ilave edip karıştırın.

Son olarak un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip güzelce çırpın.

Kek hamurunu cupcake kalıplarına eşit şekilde dağıtın.

Daha sonra önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

Diğer taraftan da kreması için krem şantiyi çırpın, üzerine pudra şekeri ve labne peynirini ilave edip karıştırın.

Cupcake'ler pişince fırından çıkarın.

Üzerini krema ile süsleyip servis edebilirsiniz.

