



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI KUP KEK

100 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)

1/2 bardak şeker

1/2 çay kaşığı vanilin

2 yumurta (hafifçe çırpılmış)

1+1/3 un

1 paket kabartma tozu

1/3 bardak süt

1 bardak pudra şekeri

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı limon suyu

SÜSLEME:

125 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)

250 gr. pudra şekeri

2 yemek kaşığı süt

Muffin kalıplarına kağıt kapsülleri yerleştirin. Tereyağı, şeker ve vanilini krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin, her eklemekten sonra çırpın. Süt ve unu da iki ayrı parti halinde ekleyin. Karışımı kalıplara paylaştırın. 180 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin, içine hazırladığınız kremayı, krema torbası ile doldurun. Alternatif olarak, üzerine pudra şekeri eleyip, yarım kiraz şekerleme ile dekor yapabilirsiniz. Süsleme için; tereyağını mikser ile beyazlaşıp kabarana kadar çırpın, içine pudra şekerini ve sütü iki ayrı seferde ekleyip karıştırmaya devam edin. Kıvam aldığı anda krema torbasıyla dairesel hareketler uygulayarak kup kek üzerine sürebilirsiniz. Arzuya göre gıda boyası ile renklendirebilir, çeşitli şeker dekorlar uygulayabilirsiniz.

