



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ ÇİKOLATALI KUP KEK

100 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı pudra şekeri
2 yumurta
150 gr. un
1/2 kahve fincanı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket toz vanilya
2 yemek kaşığı kakao
20 adet vişne

Tereyağı ve pudra şekeri krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurtaları teker teker karışıma yedirin. Un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı karışıma ekleyin. Sütü ilave edin. Cupcake kağıtlarının içini bir parmak doldurun, içine 2-3 tane vişne batırın, üzerini tekrar doldurun. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Kupkeklerinizin üzerini sarı şeker hamuru ile kaplayın. Üzerini kaplan haline getireceğiniz şeker hamurları ile süsleyin. Ufacık pati izleri de yapabilirsiniz.

