



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI SÜSLÜ KUP KEK

113 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
130 gr. şeker
3 yumurta
195 gr. un
1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
60 ml. süt
2 paket vanilya

Şeker, vanilya ve tereyağını mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin. Ayrı bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu harmanlayın. Hamuru mikserin düşük hızında çırparken bir yandan azar azar un karışımını ve sütü ekleyin. Mini kup kek kaplarına kağıt yerleştirip hamuru içlerine paylaşın. 170 dereceye ayarlanmış fırında 18-20 dakika pişirin. Pişen kup keklerinizi fırından çıkardığınızda dinlendirin. Süslemesi için bir paket toz krem şantiyi 1 çay bardağı süt ile çırpın. Daha sonra kekin üzerine sürün. Şeker hamurlarını oklava ile açın. Kalıplar yardımıyla yapraklar yapın. Keklerin üzerine koyun. Yanına renkli şekerler serpiştirin.



Fotoğraf "baht" tarafından gönderildi. 01.10.2017