

Cikolatali Cup Kek

Malzemeler

2 adet yumurta
1 adet yumurta beyazi
1 su bardagi sut
150 gr eritilmis tereyagi
1 su bardagi toz seker
2 su bardagi un
Yarim su bardagi kakao
1 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi pirinc unu
Uzeri icin:
1 paket bitter cikolata
1 paket krem santi
1 su bardagi sut

Yapilisi

Yumurta beyazi ve yumurta sarilarini mikserle bir guzel cirpin.
Daha sonra sut, tereyagi ve sekeri ekleyip cirpmaya devam edin.
Sonra sirasiyla un, kakao, kabartma tozu ve sekeri de ekleyin ve iyice karisana kadar cirpin.
Kaliplari icin, ustunde yaklasik 1 parmak bosluk kalacak sekilde doldurun.
Onceden isitilmis 180 derecede 30 dakika kadar pisirin.
Cup cake'leriniz piserken krem santiyi sutle birlikte hazirlayin.
Cikolatayi rendeleyin.
Cup keklerin uzerini krem santiyle susleyin veya rendelenmis cikolata parcalarini serpistirin.servise hazir. Afiyetler olsun:)