

Kardan Adamli Cupcake

Malzemeler

Kek icin

1 yumurta

1 su bardagi un

60 gr tereyagi

3/4 su bardagi sut

1 su bardagi toz seker

1 cay kasigi karbonat

1 paket vanilya

4 kasik kakao

Uzeri icin;

1 cay bardagi hindistan cevizi

1 paket toz krem santi

1 cay bardagi sut

Marshmallow sekerler

Kare cikolatalar

Kavrulmus dolmalik fistik

Susleme sekerleri

Yada dilediginiz sekilde susleyin

Yapilisi

Ilk olarak tereyagi, vanilya ve toz sekeri mikserle iyice cirpin.Daha sonra kakao, un, karbonat ve sutu ekleyip karistirin.

Ayri bir yerde yumurtayi cirpin.Cirpilmis yumurtalari karisima ekleyip karistirin. Muffin kaplarina kagit yerlestirin.Hazirladiginiz hamuru iclerine paylastirin. 180 dereceye ayarlanmis firinda pisirin.Pistikten sonra sogumaya birakin.

Gelelim susleme asamasina.Krem santiyi sut ile hazirlayin.Katilastigi zaman soguyan keklerin uzerine paylastirin. Krem santilerin uzerine bolca hindistan cevizi serpistirin.

Marshmallow sekerleri ust uste yerlestirip kardan adam sekli verin. Burun icin dolmalik fistik,sapka icin cikolata,renkli sekerler ile goz ve burun yapabilirsiniz.