TARIF

Nutella®'lı Cupcake

Orta | 30 Dk

MALZEMELER

8 Kişilik

2 Yumurta

100 g Tereyağ

100 g Şeker

100 g Un

½ Paket Kabartma Tozu

120 g Nutella®

Lezzetli tarifler hazırlamak ve keyfini yaşamak için kişi başı 15 gr Nutella yeterlidir.

1

Fırını önceden 180 ° C'ye ısıtın. Tereyağı ve şekeri birlikte çırpın. Yumurtaları bir kaseye kırın ve hafifçe çırpın, ardından kademeli olarak hazırladığınız tereyağ ve şeker karışımının içine alın. Karışıma un ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.

2

Cupcake kağıtlarını kek kalıbına yerleştirin. 2/3 oranında hamurla doldurun. Yaklaşık 10 dakika kekler altın sarısı olana kadar pişirin.

3

Fırından çıkardığınız keklerin soğumalarını bekleyin ve ardından her kekin içinden yaklaşık 1 cm'lik parçalar çıkarmak için bir çay kaşığı kullanın. Bu üst parçaları saklayın ve ikiye bölün.

4

Nutella®'yı krema poşetine alın. Ardından keklerdeki delikleri kekin üzerine çıkacak kadar Nutella ile doldurun ve ardından kelebek kanat şeklini oluşturmak için ikiye bölünmüş üst parçaları bu dolgunun üzerine koyun.

Lezzetli ve karşı koyulamaz Sizler de yaptığınız tarifleri bizimle paylaşmak için #NutellalıTarifler hashtagini kullanmayı ve sosyal media hesaplarımızı takip etmeyi unutmayın

En güzel ve en popüler tatlı ikramlarından biri! Hem lezzeti daha baskın hem de dekorasyonu daha zengin olduğu için cupcake muffinden farklıdır. Özellikle de konu Nutella'lı muffin ise. Cupcakeler muffin kalıpları icat edilmeden, 19. yüzyılda ortaya çıkmıştır.