PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Magnolia Bakery Kekleri

Bu kolay tarif ile otantik Magnolia Bakery cupcake'lerini evde yapın. İmza niteliğindeki tereyağlı krema ile süslenmiş kabarık vanilyalı cupcake'ler.

20 min	40 min	1h	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2.5 bardak un
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu
- 2 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak şeker
- 4 bardak pudra şekeri
- 2 yumurta
- 1.5 bardak süt
- 2 çay kaşığı vanilya özü

Yapılışı

1. **Pişirmeye hazırlık**
   Fırını 175°C'ye (350°F) ısıtın. 12 standart cupcake kalıbını kağıt kapsüllerle döşeyin ve bir kenara bırakın.

2. Orta boy bir kapta 2½ su bardağı unu, 1 yemek kaşığı kabartma tozunu ve ½ çay kaşığı tuzu birlikte eleyin. Kuru karışımı bir kenara bırakın.

3. **Cupcake hamurunun hazırlanması**
   Büyük bir kapta 1 su bardağı tereyağını elektrikli mikserle orta hızda yaklaşık 2 dakika pürüzsüz ve kremsi hale gelene kadar çırpın.

4. Tereyağına 2 su bardağı şekeri yavaş yavaş ekleyin, karışım hafif, kabarık ve soluk renge gelene kadar orta hızda 3-4 dakika çırpın.

5. 2 yumurtayı teker teker ekleyin, bir sonrakini eklemeden önce her birini tamamen karışana kadar iyice çırpın.

6. Un karışımı ile 1½ su bardağı sütü unla başlayıp unla bitirmek üzere üç kez dönüşümlü olarak ekleyin. Her eklemeden sonra gerektiğinde kabı kazıyarak düşük hızda sadece karışana kadar çırpın.

7. 2 çay kaşığı vanilya özütünü eşit dağılana kadar karıştırın. Hamuru hazırladığınız cupcake kapsüllerine eşit olarak paylaştırın, her birini yaklaşık ⅔ oranında doldurun.

8. Üstleri altın sarısı renk alana ve ortasına batırılan kürdan temiz çıkana kadar 20-25 dakika pişirin. Kalıpta 15 dakika soğutun, ardından cupcake'leri tamamen soğumaya tel ızgaraya alın.

9 **Tereyağlı kremanın hazırlanması**

Büyük bir kapta kalan 1 su bardağı tereyağını elektrikli mikserle orta hızda yaklaşık 2 dakika pürüzsüz ve kremsi hale gelene kadar çırpın.

10 4 su bardağı pudra şekeri, ¼ su bardağı süt ve kalan vanilya özütünü ekleyin. Krema hafif, kabarık ve çırpıcıyla kaldırıldığında şeklini koruyacak kıvamda olana kadar orta hızda 3-5 dakika çırpın.

11 **Cupcake'lerin kremalama**

Offset spatula kullanarak tamamen soğumuş her cupcake'in üzerine bol miktarda krema yerleştirin. Cupcake'i bir elinizde tutup döndürürken kremayı yukarı ve dışarıya doğru düzelterek Magnolia Bakery'nin imza niteliğindeki sivri burgusunu oluşturun.

Besin Değerleri

520	6g	78g	22g	1g	68g	285mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En pürüzsüz cupcake dokusunu elde etmek için ölçmeden önce unu elemeyi unutmayın, bu sayede doğru miktarlar alacak ve hamurda topak oluşmasını engelleyeceksiniz.

Yumurtaları teker teker ekleyin ve her eklemeden sonra iyice çırpın, böylece doğru emülsiyon oluşturacak ve kesilmeyi engelleyeceksiniz.

Tereyağlı kremanın erimesini ve kaymasını engellemek için cupcake'leri kremalama işleminden önce oda sıcaklığında tamamen soğumaya bırakın.

Sıkma torbasıyla şekil verildiğinde şeklini koruyacak hafif, kabarık dokuyu elde etmek için tereyağlı kremayı tam 3-5 dakika çırpın.

Optimal doku ve lezzeti korumak için bitmiş cupcake'leri hava geçirmez kaplarda oda sıcaklığında 3 güne kadar saklayın.

Offset spatula kullanın ve cupcake'lerinizi kremalar almadan önce imza niteliğindeki burgulama tekniğini pişirme kağıdı üzerinde pratik yapın.

Taşmayı engellemek ve mükemmel kubbe şeklinde düzgün pişirme sağlamak için cupcake kalıplarını sadece 2/3 oranında doldurun.