KIKKOMAN

Kikkoman usulü Elmalı Cupcake

toplam süre **45 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.509 kJ / 360 kcal

MALZEMELER

12 porsiyon

50 gr	iri kıyılmış badem
275 gr	un
2 tutam	ucu toz tarçın
2 tatlı kaşığı	kabartma tozu
1 tatlı kaşığı	karbonat
80 gr	şeker
2	yumurta
7 yemek kaşığı	bitkisel sıvıyağ
300 ml	kreması alınmış süt (yayıkaltı süt)
4 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2	adet ekşimsi elma (örneğin Boskop veya Cox Orange cinsi)

krema için gerekli malzemeler:

100 gr	tereyağı
2 yemek kaşığı	şeker
1 küçük paket	vanilya şekeri
200 gr	labne peyniri

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Bademler yanmaz tavada nar gibi kızarana kadar kavrulur. Un, tarçın, kabartma tozu, karbonat ve şeker karıştırlır. Yumurtalar, sıvıyağ, kreması alınmış süt ve soya sosu karıştırılır. Elmalar soyulur, dörde bölünür, çekirdek kısmı ayıklanır, küçük küp şeklinde doğranır ve bademlerle birlikte dikkatlice hamura karıştırılır.

Adım 2

Hamur, kağıt muffin kalıplarına (12 adet) doldurulur ve önceden ısıtılmış fırında 180 °C'de (gaz: 3. seviye, fanlı fırın 160 °C) yaklaşık 20-25 dakika nar gibi kızarana dek pişirilir. Muffinler, fırın telinin üzerinde soğumaya bırakılır.

Adım 3

Tereyağı, şeker ve vanilya şekeri köpürene kadar çırpılır. Labne peyniri dikkatlice karıştırılır ve krema yıldız şeklinde ağzı olan sıkma torbasına doldurulur. Kekler şekerli karışımla süslenir ve isteğe göre kavrulmuş bademle süslenir.