

# Glutensiz Krem Şantili Cupcake

Yaklaşık 10 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1 su bardağı Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
- 1 yumurta
- 0,5 su bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
- 0,5 çay bardağı sıvı yağ
- 0,5 çay bardağı su
- 1 çay bardağı kurutulmuş yaban mersini (blueberry)

### Üzeri için:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

### Kalıp:

- Kağıt mini muffin kalıbı

## 1 Ön hazırlık:

Kağıt muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un karışımını çırpma kabına koyun. Üzerine yumurta, toz şeker, şekerli vanilin, sıvı yağ ve suyu ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile 3 dakika çırpın. Yaban mersinlerini ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Hamuru muffin kalıplarına eşit miktarda paylaşın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika**

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

## 3 Süsleme ve servis:

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Krem şantiyi krema sıkma torbasına doldurup muffinlerin üzerine şekilli olarak sıkın ve servis yapın.