



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI MİNİK KEK

- 1 su bardağı un
- 100 gr margarin
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 1 yemek kaşığı toz antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı toz fındık içi
- 1 yemek kaşığı toz ceviz içi
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı toz yeşil çay
- 85 gr margarin
- 100 gr kaplama krema şekeri
- 1 kutu yeşil gıda boyası

İlk önce muffin kek kalıplarına yağlı kağıt yerleştirin.

Keki hazırlamak için: Bir tencerede şeker, margarin, yumurta ve sütü mikserle çırpın. Daha sonra toz tarçın, antep fıstığı, fındık içi, ceviz içi, yeşil çay, kabartma tozu ve unu ekleyip, tekrar mikserle çırpın. Karışımı kek kalıplarına paylaşın ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

Kreması için: Margarin, kaplama kreması şekeri ve mavi gıda boyasını çırpın ve krema sıkma torbasıyla soğumuş olan keklerin üstünü süsleyin.

