FRENK ÜZÜMLÜ MİNİ KEKLER

Malzemeler
150 gr. Frenk üzümü (taze ya da dondurulmuş)
250 ml. yarım yağlı süt
4 adet yumurta
120 gr. şeker
1 adet pastaban (pandispanya)
15 gr. tereyağı
Vanilya esansı

Hazırlanışı:
Pastabanı elinizle kabaca kırıp Frenk üzümleri ile karıştırın. Yağladığınız 4 adet minik kek kalıbını yarısına kadar hazırladığınız karışımla doldurun. Bir karıştırma kabında yumurtaları şeker ile birlikte çırpın. Ardından sürekli karıştırarak vanilya ve sütü ekleyin. Kalıpları bu karışımla doldurun, üstlerini alüminyum folyo ile kaplayın ve buhar sepetine yerleştirin. NutriCook tenceresine 750 ml. su koyun ve buhar sepetini tencereye yerleştirin. NutriCook'un kapağını kapatın.
Pişirme; NutriCook yanınızda! Akıllı kontrol saatini 7 dakikaya ayarlayın. 2. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.
Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Kalıpları servis tabaklarına ters çevirin. Mini kekleri hazır ahududu veya böğürtlen sosuyla servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:54651 • adı:Frenk Üzümlü Mini Kekler • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:26