



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

AHUDUDU REÇELLİ MİNİ KEKLER

2 adet yumurta
7 yemek kaşığı toz şeker
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı
1/2 su bardağı süt
6 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
8 yemek kaşığı tepeleme esmer şeker
1/4 çay kaşığı tuz
Ahududu Reçeli İçin:
500 gram ahududu
2 su bardağı toz şeker
4-5 damla limon suyu
Üzeri İçin:
Ahududu

Yumurta ve toz şekerini köpürene kadar çırpın. Ardından ayçiçeği yağı ve sütü ekleyin. Karıştırdıktan sonra esmer şekerini katıp tüm kuru malzemeyi eleyerek ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar yavaşça karıştırın. 2 adet 24'ü mini cupcake kalıbının içlerine cupcake kağıtları koyun ve tereyağı ile yağlayın. İçlerine hazırladığınız harcı paylaştırıp önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika kadar pişirin.

Ahududu ve toz şekerini bir tencereye alın. Arada karıştırarak şeker eriyene kadar kaynatın. Şeker eridikten sonra 5 dakika kadar orta ateşte kaynatın ve içine limon suyunu sıkıp bir kavanoza alın. Pişen ve soğuyan minik keklerin içinden bir çay kaşığı ile parçalar koparın. İçlerine soğumuş reçelden birer çay kaşığı koyun. Birer adet ahududu ile süsleyerek servis yapın.

