ANTEPFISTIKLI KAPKEK

https://yemek.name

160 gram tereyağ veya margarin (Oda sıcaklığında)
1 + 1/4 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 + ¾ su bardağı un
Bir çimdik tuz
1 çay kaşığı vanilya aroması
1 çay kaşığı hamur kabartma tozu
½ çay kaşığı karbonat
1/3 su bardağı Antepfıstık ezmesi
½ su bardağı krema
Antepfıstık Ezmesi:
½ su bardağı antep fıstığı (tuzsuz ve kavrulmamış)
½ su bardağı pudra şekeri
3 tatlı kaşığı antepfıstığı dolgusu

Fırın 175 derecede ön ısıtma yapılır.
Mikser ile oda sıcaklığındaki tereyağı veya margarin ile şeker krema kıvamına getirilir. Hazırlanan antepfıstığı ezmesi bu karışıma ilave edilir.
Yumurtalar tek tek hamura eklenir. İyice karıştığından emin olunduktan sonra vanilya aroması bu karışıma ilave edilir. Kuru olan malzemeler; un, hamur kabartma tozu, karbonat ve tuz en son aşamada hamura eklenir.
Muffin kalıbına yerleştirilen kağıt kaselerin içine bu karışım paylaştırılır. Ve ön ısıtmalı fırında 18-20 dakika pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılır. Soğuması için tel ızgaraya alınır.
Antepfıstığı ezmesi: Antepfıstıkları ve pudra şekeri birlikte öğütücüden geçirilerek un haline getirilir. MEC3 ilave edilir ve yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurulur.



© lezzetler.com tarif no:130545 • adı:Antepfıstıklı Kapkek • gönderen:neva'da • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:52