ANTEPFISTIKLI MEKİK

4 adet yumurtanın beyazı
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı un
1,5 çay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı
150 gram tereyağı
Yarım paket kabartma tozu

Tereyağını küçük bir tavada yüksek ateşte eritin.
Altını kısıp kaşıkla kontrol ederek yağı yakmadan fındık rengi alana kadar kaynatın.
Antepfıstıklarını robotta un haline gelene kadar çekin.
Yumurta beyazlarını mikser ile yüksek devirde 3 dakika çırpın.
Ayrı bir yerde un, fıstık, kabartma tozu ve pudra şekerini karıştırın.
Karışımı yumurtalara ilave edin.
Ilınan tereyağını da yavaşça karışıma ekleyip 3 dakika kadar çırpın.
Kek hamuru kıvamına yakın bir hamur elde edin.
Fırını 175 dereceye ısıtıp küçük kek kalıplarını (kağıt, metal ya da silikon olabilir) tereyağı ile yağlayın.
Hamuru kalıplara bölüştürün.
Kekleri fırına verip 15-20 dakika kadar pişirin.

Not: Dilerseniz fırını 190 dereceye ayarlayıp keklerinizi 10-15 dakika da pişirebilirsiniz. Yüksek sıcaklık keklerinizin dışının çıtır çıtır olmasını sağlar. İçi ise her şekilde yumuşak olacaktır.

Fotoğraf "pamuk bilek" tarafından gönderildi. 30.10.2020

© lezzetler.com tarif no:148564 • adı:Antepfıstıklı Mekik • gönderen:aya • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:03