



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHİA TOHURLU MİNİ KEKLER

- 3 yumurta
- 1 su bardağı (175 g) toz şeker
- 1 çay bardağı (100 ml) süt
- 1 çay bardağı (100 ml) zeytinyağı
- 1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
- 2 su bardağı (200 g) tam buğday unu
- 1 yemek kaşığı chia tohumu

Chia tohumunu ılık sütün içinde 1 saat bekletin.

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine chia tohumlu sütü ve zeytinyağını ilave edip tüm malzeme karışımına kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve tam buğday ununu aktarın kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış küçük boy ısıya dayanıklı kaplara paylaşın.

Kek hamurlarını bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 20-25 dakika pişirin.

