



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MİNİ KEKLER

180 gr un
140 gr toz şeker
140 gr İçim Tereyağı
3 adet yumurta
1 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 adet portakal, kabukları rendelenmiş
Sos için:
150 gr pudra şekeri
30 ml portakal suyu

Sos tenceresinde İçim Tereyağını eritin. Bir kısmıyla kek kalıplarını yağlayın, üzerlerine un serpin ve dinlenmesi için buzdolabına yerleştirin. Yumurta, yumurta sarısı, şeker ve tuzu karışım koyulaşana kadar mikserle çırpın. İçine unu eleyin ve kabartma tozuyla karıştırın. Unu yumurtalı karışıma spatula yardımıyla karıştırarak yedirin. Portakal kabuğu rendesini eritmiş olduğunuz İçim Tereyağına ekleyin ve hazırladığınız karışıma yavaşça yedirerek ilave edin. Kabın üzerini bir bezle örtün ve buzdolabında 2 saat kadar bekletin. Fırınınızı 200 derecede önceden ısıtın. Karışımı buzdolabından çıkarın ve kek kalıplarına, kalıpların üzerinde biraz boşluk bırakacak şekilde bölüştürün. 10 dakika kadar pişirin.

Sos için pudra şekeri ve portakal suyunu karıştırın. Kekleri fırından çıkarıp tel ızgara üzerine alın ve soğumaya bırakın. Üzerlerine hazırlamış olduğunuz portakal sosunu dökün. 15 dakika bekledikten sonra ılık servis edin.

