



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 su bardağı un

Yarım su bardağı nişasta

1 su bardağı tozşeker

2 yumurta

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı süt

Yarım paket kabartma tozu

1 çay kaşığı vanilya

1 çay bardağı rendelenmiş mandalina kabuğu

1 çay bardağı damla çikolata

1 su bardağı hazır çikolata sosu

Süslemek için:

2 çorba kaşığı pasta süslemesi

1 çorba kaşığı mandalina kabuğu şekerlemesi

1 çorba kaşığı çekilmiş antepfıstığı

Şeker ve yumurtaları çukur bir kaptaki köpük köpük olana kadar çırpın. Süt ve yağ ilave edip çırpmaya devam edin. Un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve mandalina kabuğunu ekleyip düzgün bir hamur elde edinceye kadar birkaç dakika daha çırpın. Damla çikolatayı ekleyip karıştırın.

Hamuru yağlanmış küçük fırın kalıplarına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. İlininca kalıplardan çıkarın.

Mini kekleri servis tabaklarına alıp üzerlerine çikolata sosunu dökün. Pasta süslemeleri ve mandalina kabuğu şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.