



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA SÜRPRİZ KEK

3 yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
Yarım paket kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı+ 2 çorba kaşığı un
İçi için:
1 yumurta akı
2 yemek kaşığı hindistan cevizi
1 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya

Derin bir kaba yumurta ve şekeri alıp iyice köpürtüyoruz daha sonra sırasıyla diğer malzemeleri de koyduktan sonra karıştırıyoruz.

Öte yandan ayrı bir kapta yumurta akını şekeri vanilyayı ve Hindistan cevizini iyice çırpıyoruz.

Fincanlarımızı yağlayıp unluyoruz ve içine 1er kaşık kek hamuru koyuyoruz daha sonra iç harcımızı elimizle ceviz büyüklüğünde yuvarlıyoruz ve fincanların içine koyuyoruz kalan kek hamurunu fincanlara koyarak iç harcımızın görünmemesini sağlıyoruz.

Daha sonra fincanlarımızı fırın tepsimize koyarak önceden ısınmış 200 dc fırında pişiriyoruz, pişen kekleri fincanlardan çıkarmak için avucumuzun içine doğru sallamamız yeterli olacaktır.

İsteğe bağlı çikolata sosu ile servis yapabilirsiniz.

