



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ KREMALI VEGAN CUPCAKE

1/2 kg elma
2 çorba kaşığı keten tohumu
5 çorba kaşığı su
1.5 su bardağı buğday unu
1/2 su bardağı badem unu
1/2 su bardağı dark kakao
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 avuç iri parçalara bölünmüş ceviz
1 Türk kahvesi fincanı hindistancevizi şekeri
3/4 su bardağı badem sütü
1 Türk kahvesi fincanı agave şurubu
2 çorba kaşığı hindistancevizi yağı veya zeytinyağı
Servis için:
1 kutu hindistancevizi sütü
1 çorba kaşığı agave şurubu
Nane

Elmaları soyduktan sonra kabaca doğrayın ve yağsız bir tavada gerekirse azar azar su ekleyerek yumuşayana kadar pişirin. Pişen elmaları blenderden geçirip püre haline getirin. Keten tohumunu 5 çorba kaşığı su ile karıştırıp 5 dakika bekletin. Karıştırma kabına önce kuru malzemeleri ekleyerek karıştırın. İyice karıştırdıktan sonra sıvı malzemeleri de ekleyin ve homojen bir karışım elde edene dek karıştırın. Kullanacağınız cupcake kalıplarının içine cupcake kağıdı yerleştirin. İçlerine hazırladığınız karışımdan dökün. 2 Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. 3 Hindistan cevizi sütünü bir gece buzdolabında bekletin. Kullanacağınız zaman yavaşça açın ve üzerindeki krema haline gelmiş kısmı bir çırpma kabına alın. Agave şurubu ekleyerek hızlı bir şekilde mikser ile çırpın. Cupcakeleri çırpılmış hindistancevizi kreması ve nane yaprakları ile servis yapın.

Not: Hindistancevizi sütünü konserve şeklinde satılan markalardan tercih ederseniz krema yapmak için köpük elde edebilirsiniz. Karton kutuda satılanlarda aynı köpük oluşmamaktadır.

