



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ÇİKOLATALI VE FINDIKLI KEKLER

110 gr. un
110 gr. şeker
110 gr. yumuşak tereyağı
2 büyük yumurta
2 tatlı kaşığı kakao
50 gr. çekilmiş badem

Fırını 190 ° C'ye ısıtın.

Un, şeker, tereyağı, yumurta, kakao ve fındığın dörtte üçünü bir kasede birleştirin ve 2 dakika ya da pürüzsüz olana kadar çırpın.

Karışımı kağıt kek kalıplarına böldükten sonra tepsiyi fırına aktarın ve 12-15 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir.

Kekleri bir tel rafa aktarın, kalan fındıkları üzerine serpin ve tamamen soğumaya bırakın.

