



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAKAOLU BADEMLİ TOPKEK

100 gr margarin
4 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı pirinç unu
1 su bardağı un
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
8 yemek kaşığı süt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı su
3 yemek kaşığı çekilmiş badem

Oda sıcaklığında beklemiş olan margarini hamur yoğurma kabına alıp küçük parçalar halinde doğrayın. Toz şekeri ilave edip mikser yardımıyla, köpük köpük oluncaya kadar, 3 dakika çırpın. Pirinç unu, un ve kabartma tozunu ekleyin. Kakaoyu iki kaşık suda ezip hamura ilave edin. Süt ve yumurtaları ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar, 5 dakika daha çırpmaya devam edin. Çekilmiş bademi ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Muffin kalıplarını ya da kağıt kalıpları yağlayıp fırın tepsisine dizin. Hamuru kalıplara üzerlerinde bir parmak boşluk bırakacak şekilde paylaşın. Önceden ısıtıp 180 dereceye ayarladığınız fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Fırından keki çıkarıp servise sunun.