



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU MİNİK KEKLER

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Çikolata sosu

Mikser kabına yumurtalarımızı kıralım. Üzerine toz şekerini ilave edelim ve mikserle şeker eriyip yumurtalar köpürene kadar çırpalım. Daha sonra süt ve sıvıyağı ekleyelim tekrar çırpalım. Unumuzu kakaomuzu ve kabartma tozumuzu elekten geçirerek hamurumuza ekleyelim ve tekrar karıştıralım. Hamurumuza minik silikon kek kalıplarına dökelim ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirelim. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakalım soğuyan keklerimizi kalıplardan çıkaralım, servis tabaklarına alalım. Üzerlerine isteğe bağlı çikolata sosu gezdirerek servis yapalım.

