



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ MİNİ KEK

<https://migros.com.tr>

3 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
2 yemek kaşığı kakao
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
50 gr. kuvertür çikolata

1. Yumurtaları ve şekerini köpürene kadar çırpın.
2. Ardından un ve kabartma tozu hariç tüm malzemeleri katıp karıştırın.
3. En son unu ve üzerine kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip karıştırın.
4. Kuvertür çikolatayı küçük parçalara bölün ve kek hamurunun içine karıştırın.
5. Kalpli küçük kek kalıplarını yağladıktan sonra harcı kalıplara dökün.
6. Önceden ısıtılmış 170-180 derece fırında ara sıra kontrol ederek içi sünger kıvamını alana kadar pişirin.
7. Üzerine pudra şekerini serpererek ve meyvelerle süsleyerek servis edebilirsiniz.

