



## KESTANE UNUNDAN FISTIK EZMELİ VE MUZLU KEK

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 1 su bardağı kestane Unu
- 3 çorba kaşığı şekerless doğal fıstık ezmesi
- 8 adet hurma (15 dakika ılık suda beklemiş, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra 2 çorba kaşığı bekleme suyu ile robotta çekilecek.)
- 2 adet ezilmiş muz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karbonat ve üzerine 3-4 damla limon
- 1 organik yumurta
- 2 tatlı kaşığı ham kakao (şart değil)
- 1 çorba kaşığı hindistan cevizi rendesi
- 2 tatlı kaşığı hindistancevizi yağı veya sade yağ

Yumurtayı çatalla iyice çirpin. Daha sonra tüm malzemeleri ekleyip, kek hamuru kıvamına gelene dek karıştırın. Muffin kaplarına yerleştirin. Tam doldurmayın, kabarıyor. Biraz boşluk bırakın. 180 derecede 40 dakika pişirin.

