



MANDALİNALI KEK

<https://www.elele.com.tr>

150 g tereyağı
150 g toz şeker
3 yumurta
175 g un
6 mandalınanın suyu
1 mandalınanın rendelenmiş kabuğu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Glazür için:
150 g pudra şekeri
6 yemek kaşığı mandalina suyu
3 yemek kaşığı krema

Tereyağı ve toz şekerini geniş bir karıştırma kabına alıp bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtalar, un, mandalina suyu, mandalina kabuğu ve kabartma tozunu ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpıma devam edin. Harcı hafif yağladığınız küçük kek kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Glazür için pudra şekeri ve mandalina suyunu küçük bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar çırpın ve kremayı ekleyip karıştırın. Ilınan keklerin üzerine glazür gezdirip servis yapın.

