



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARZİPAN DOLGULU MİNİ KEKLER

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

Marzipan için:

70 g toz badem

50 g pudra şekeri

1 yumurta akı

Kek hamuru için:

100 g tereyağı

100 g bitter çikolata

2 yumurta

1 yumurta sarısı

50 g esmer toz şeker

70 g toz badem

3 yemek kaşığı un

Üzeri için:

Pudra şekeri

Marzipan için, toz badem ve pudra şekerini bir kaptan harmanlayın. Yumurta akını ekleyip iyice karıştırın. Kek hamuru için, önce tereyağını eritin. Ocaktan alın. Ilınan tereyağına küçük parçalara böldüğünüz çikolatayı ekleyin. Çikolata eriyinceye kadar karıştırıp soğumaya bırakın. Yumurtaları bir karıştırma kabına alarak mikserle iyice çırpın. Esmer toz şekeri ekleyip çırpıma devam edin. Elenmiş un ile toz bademli karışımı ilave edin. Son olarak çikolata karışımını ekleyin ve tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar karıştırın.

Kek harcını yağladığınız muffin kalıplarına, kabın yarısını dolduracak şekilde paylaşın. Hazırladığınız marzipandan cevizden biraz daha küçük parçalar alın. Elinizle yuvarlayın ve hamurun ortasına yerleştirin. Kalan kek harcını üzerine ilave ederek marzipanın üzerini kapatın.

Marzipan dolgulu mini keklerinizi önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapın.

