



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜSLİ İLE HAFİF KAPKEKLER

Kek Hamuru için:

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)

1 ½ Su Bardağı Yoğurt (300g)

2 Adet Yumurta

2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (4g)

1 ¼ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)

Tereyağı (75g)

1 Su Bardağı Müsli Veya Yulaf Ezmesi

Krema için:

3 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (360g)

1 Su Bardağı Yoğurt (120g) (Suyu Süzölmüş Olarak)

1 Damla Vanilya Özütü (İsteğe Göre)

Süsleme için:

1 Çay Bardağı Ceviz

Fırınınızı önceden 180oC dereceye ayarlayın ve ısıtın.

Muffin kalıbına kapkek kağıtlarını yerleştirin.

Bir kase içerisinde yumurtayı kırın ve çırparak karıştırın.

Büyükçe bir çırpma kabı içerisinde tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni, şeker eriyip karışana ve krema kıvamı alana kadar mikser yardımıyla çırpın.

Şekerli karışıma yumurtayı ekleyin ve köpüklenene dek çırpmaya devam edin. En son yoğurdu ekleyip spatula ile karışıma yedirin.

Başka bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve müsli veya yulaf ezmesini ilave edin.

Kuru karışımı, ıslak karışımın üzerine aktararak spatula yardımıyla karıştırın.

Önceden hazırlanmış kalıplara 2/3'leri dolacak şekilde aktarın.

Önceden 180oC derece ısıtılmış fırında 18-20 dakika pişirin.

Piştikten sonra keklerinizi bir fırın ızgara teline aktarıp soğumaya bırakın.

Krema için, yoğurt içerisine yavaş yavaş pudra şekerini ilave edip, mikser ile çok kısa ve düşük devirde çırparak birbirine yedirin. İsteğe göre vanilya özütü de ilave edin.

Buzdolabında 1 saat dondurduktan sonra sıkma torbası yardımıyla veya spatula ile soğumuş olan keklerin üzerine uygulayın.

Kremanın üzerinde ceviz ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121355 • adı:Müsli ile Hafif Kapkekler • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:30.04.2025 - 12:03