



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜSLİLİ MİNİ KEKLER

- 5 yemek kaşığı tereyağı (75 g)
- 1 1/4 su bardağı (150 g) Pakmaya Pudra Şekeri
- 2 adet yumurta
- 1 1/2 su bardağı (300 g) yoğurt (oda ısısında)
- 2 su bardağı (200 g) buğday unu
- 2 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 su bardağı müsli veya yulaf ezmesi
- 3 su bardağı (360 g) Pakmaya Pudra Şekeri
- 3 su bardağı (360 g) Pakmaya Pudra Şekeri
- Süsleme için:
- 1 çay bardağı ceviz içi

umurtaları çukur bir kasede çatal yardımıyla hafifçe çırpın.

Mutfak robotuna veya büyük bir kabin içinde oda ısısında yumuşamış tereyağını ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni aktarın. Şeker eriyip karışana ve krema kıvamı alana kadar çırpın.

Şekerli karışıma önceden hafifçe çırtığınız yumurtaları ekleyin. Köpük köpük olana dek çırpmaya devam edin. En son yoğurdu ilave edin ve spatula ile karışıma yedirin.

Başka bir karıştırma kabına un ve kabartma tozunu eleyerek aktarın. Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve müsli veya yulaf ezmesini ilave edin. Karışımı harmanlayın.

Unlu karışımı yumurtalı karışımın üzerine aktararak spatula yardımıyla karıştırın.

Hazırladığınız hamuru küçük kek kalıplarına, kalıpların 2/3'ü dolacak şekilde paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 18-20 dakika pişirin.

Kekler pişince fırından alın ve fırın ızgara telinin üzerine aktarıp soğumaya bırakın.

rema için, yoğurdu çukur bir kaseye alın. Yavaş yavaş pudra şekerini ilave ederek mikserin düşük devriyle çırparak pütürlü bir kıvam elde edin.

Hazırladığınız kremayı buzdolabına aktarın, soğutun.

Yoğurtlu karışımı sıkma torbasına aktarın. Keklerin üzerini dekoratif bir şekilde şekillendirin.

Kremanın üzerini ceviz ile süsleyerek servis yapın.

