



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

## MUZLU KAPKEK

- 2 ½ su bardağı buğday unu (250g)
- 2 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 çay bardağı sıvı ayçiçek yağı (200ml)
- 2 adet yumurta
- 3 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)
- 2 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 adet muz
- 1 su bardağı kırık badem kırıkları
- Krema için:
  - 1 paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
  - 1 su bardağının 2/3'ü kadar süt (150ml)
  - 1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
  - 1 adet muz

Elenmiş unu, tarçını, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilini bir kaptan harmanlayın.

Muzları rondoda çekerek püre haline getirin.

Mutfak robotunda veya çukur bir kaptan yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekerini mikser yardımı ile 5-6 dakika yüksek devirde çırparak karıştırın. Üzerine sıvı yağ ekleyip 1 dakika daha karıştırın.

Sırasıyla önce unlu kuru karışımı, bir spatula yardımıyla yumurtalı karışıma yavaşça yedirin. En son muz püresi ve badem kırıklarını da ekleyerek karıştırın.

Elde ettiğiniz kapkek hamurunu sıkma torbası ya da bir kaşık yardımıyla içlerine kapkek kağıdı yerleştirilmiş mini kalıplara 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaşın.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

Kreması için, Pakmaya Krem Şantiyi paket arkasındaki talimata uygun olarak ama daha az süt ile, mikserle önce yavaş, sonra hızlı devirde çırparak hazırlayın. Pakmaya Bal Bademli Puding Pudingi ilave ederek çırpmaya devam edin. Buzdolabına aktarip 1-2 saat sertleşmesi için bekleyin.

Kekleri fırından alın, soğuyunca üzerlerine yıldız uç takılı sıkma torbasının içindeki kremadan sıkarak dekoratif bir şekilde süsleyin.

En son dilimlenmiş muz ile süsleyin ve hemen servis yapın ki muzlar kararmasın. Muzların kısa sürede kararmaması için dilimlerin üzerine limon suyu sürebilirsiniz ancak kekin tadını değiştirebilir.



