RENKLİ MİNİ KEKLER

4 yumurta
1 su bardağı tepeleme (200 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2,5 su bardağı (250 g) buğday unu
AYRICA:
1 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı haşhaş tohumu
1 adet havuç
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 çay kaşığı tarçın
ÜZERİ İÇİN:
2 tatlı kaşığı Pakmaya Limonlu Pasta Jeli
2 tatlı kaşığı Pakmaya Frambuazlı Pasta Jeli
2 tatlı kaşığı Pakmaya Kakaolu Pasta Jeli

Bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Üzerine sütü ve sıvı yağı ilave edip tüm malzeme karışıncaya kadar çırpmaya devam edin.
Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.
Kek hamurunu üç eşit miktara ayırın. Bir tanesinin içine rendelenmiş limon kabuğu, tarçın ve rendelenmiş havuç ekleyin. İkincisine kakao ile 1 yemek kaşığı su ilave edin. En sonuncusuna da haşhaş tohumu ekleyin. Her hamuru ayrı kaplarda çırpıp yağlanmış ve unlanmış kalp şeklindeki küçük kek kalıplarına paylaştırın.
Bu şekilde 10 dakika bekletin.
Mayalanma süreci bittikten sonra fırın ısısını 175 dereceye ayarlayın. 25-30 dakika pişirin.
Bu arada pasta jellerinin her birinin içine birer tatlı kaşığı kadar su ilave ederek inceltin.
Kekler pişince fırından alın. İlk sıcaklığının geçmesi için bekleyin.
Hazırladığınız bu jelleri soğuyan keklerin üzerlerindeki boşluklara doldurun.

© lezzetler.com tarif no:138387 • adı:Renkli Mini Kekler • gönderen:tc fahri • indirme tarihi:19.05.2024 - 04:13