



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANTİLİ KAKAOLU KEKCİKLER

4 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay bardağı soğuksüt
1 poşet toz krem şanti

Önce toz krem şanti ve soğuk süt mikserle 2-3 dakika çırpılır ve buzdolabına konur. Kek için yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Yoğurt ve yağ eklenir. Tahta kaşıkla biraz karıştırılır. Sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Küçük kup kağıtlarına harç, yarıdan biraz fazla doldurulur. 170 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir. Soğuyunca buzdolabında dinlenen krem şanti krema pompasına doldurulur ve kekciklerin üzerine şekilli vaziyette sıkılır.