



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE DOLGULU YANARDAĞ KEK

80 gr eritilmiş margarin
4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı kakao
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 poşet supangle
1 yemek kaşığı toz fıstık
2,5 su bardağı süt

Kek için yumurta ve şeker iyice çırpılır. Diğer malzemeler eklenir karıştırılır. Muffin kalıpları yağlanır kek hamuru içlerine konur 170 c fırında pişirilir.

Supangleyi 2,5 su bardağı süt ile hazırlayın.

Soğutulan keklerin üst kısmından küçük bir kaşıkla içleri çıkartılır. Boşalan keklerin içine hazırlanan supangle doldurulur, çıkartılan kek parçaları ile kapatılıp ters çevrilir.

Servis tabağına dizilen küçük yanardağ keklerin üzerine kalan supangle dökülür üzerine toz fıstık serpilir.

