



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ELMALI MİNİ KEKLER

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120-125g)
2 Adet Yumurta
9 Yemek Kaşığı Tereyağı (135g)
2 Adet Soyulmuş ve Rendelenmiş Elma
İsteğe göre 6 Yemek Kaşığı Karamel Sos
1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
1 Çay kaşığı Toz Karanfil
Bir Tutam Karabiber

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayıp ısıtın.

Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu bir karıştırma kabına eleyerek aktarın. Toz baharatları da ekleyerek harmanlayın.

Bir çırpma kabında, tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni krema kıvamı alana dek çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek yüksek devirde çırpmaya devam edin. Karışım kabarıp, şeker eridiğinde karamel sosu da ekleyerek spatula ile karıştırın.

Yumurtalı karışıma kuru karışımı da ekleyerek spatula yardımıyla söndürmeden karıştırmaya devam edin.

Kek hamurunu kalıp pişirme kağıtları yerleştirilmiş muffin kalıbına, her birinin 2/3'ünü geçmeyecek şekilde paylaşın.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin. Fırından alınca ızgara teli üzerinde soğutup, servis yapın.

