



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VEGAN CUPCAKE

<http://www.hurriyet.com.tr>

20 adet çiğ makademya fındığı  
1 çay kaşığı vanilya ekstratı  
1 çorba kaşığı Hindistan cevizi yağı  
3 çorba kaşığı agave şurubu  
1 limon suyu  
2 çorba kaşığı şekerless soya sütü  
Bir çimdik tuz  
15 adet makademya ya da kaju fındığı  
4 adet medjool hurma  
Yarım bardak badem unu  
1 çorba kaşığı pancar tozu ya da lingonberry tozu  
1 çay kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı vegan margarin  
10-15 böğürtlen  
Makademya kreması için:  
20 adet çiğ makademya fındığı  
1 çay kaşığı vanilya ekstratı  
1 çorba kaşığı Hindistan cevizi yağı  
3 çorba kaşığı agave şurubu  
1 limon suyu  
2 çorba kaşığı şekerless soya sütü  
Bir çimdik tuz  
Kek hamuru için  
15 adet makademya ya da kaju fındığı  
4 adet medjool hurma  
1/2 bardak badem unu  
1 çorba kaşığı pancar tozu ya da lingonberry tozu  
1 çay kaşığı limon suyu  
1 çorba kaşığı vegan margarin  
Süsleme için  
En sevdiğiniz meyveler: Ben böğürtlen kullandım. Orman meyveleri ile en iyi sonucu alabilirsiniz.

Kek hamuru malzemelerinin hepsini blender'a yerleştirin, iyice karışıp pürüzsüz bir kıvam alana kadar yüksek hızda çalıştırın. Karışımı küçük cupcake kaplarına yerleştirip buzluga koyun ve 15-20 dakika bekletin. Tüm krema malzemelerini blender'a doldurarak yine yüksek hızda pürüzsüz bir kıvama elde edene kadar karıştırın ve bir kaseye dökerek karışımı buzlukta 15 dakika bekletin. Karışımı buzlukta çıkararak pasta süsleyici bir araç yardımıyla cupcake hamurunun üzerine noktalar halinde sıkın. Meyvelerle süsleyerek soğuk olarak tüketin.

