



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÇAYLI MİNİ KEKLER

www.asyagurme.com

1 Su Bardağı Tam Buğday Unu
2 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
1 Tutam Tuz
½ Su Bardağı Esmer Şeker
½ Çay Bardağı Ayçiçek Yağı
¾ Su Bardağı Hindistan Cevizi Sütü
1 Tatlı Kaşığı Vanilya Aroması
½ Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
½-1 Yemek Kaşığı Toz Yeşil Çay (Matcha)
Kreması için:
½ Su Bardağı Tereyağı, Oda sıcaklığında
1 Su Bardağı Pudra Şekerini
1 Tatlı Kaşığı Vanilya Aroması
Üzeri için:
Çikolata Parçaları

Fırını 180 derecede önceden ısıtın. Cupcake fırın kalıbına dilediğiniz cupcake pişirme kağıtlarını yerleştirin. Bir karıştırma kabında tam buğday unu, kabartma tozu, 1 tutam tuz ve şekeri iyice karıştırın. Ardından sıvı yağ, hindistan cevizi sütü, vanilya aroması, pirinç sirkesi ve toz yeşil çayı da hazırladığınız karışıma ilave edip, bir mikser yardımıyla tüm malzemeleri yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız hamur karışımını cupcake kalıplarına eşit şekilde dökün ve karışımı dökerken her bir kabın üzerinde bir parmak kalınlığında boşluk bırakın. Hazırladığınız mini kekleri fırına verin ve yaklaşık 15-20 dakika kontrol ederek pişirin. Kekleri fırından çıkarmadan önce içlerinin pişip pişmediğini kontrol etmek için içlerine bir kürdan batırın, eğer kürdan temiz çıkıyorsa kekler pişmiş demektir. Fırından çıkardığınız mini kekleri kalıptan çıkarmadan önce 5-10 dakika kadar kendi halinde soğumaya bırakın. Ardından kalıptan çıkarın ve bir tel ızgara üzerinde iyice soğumasını bekleyin. Mini kekler soğurken bir yandan kremasını hazırlayın. Kremayı hazırlamak için oda sıcaklığında bekleyen tereyağını bir karıştırma kabına alın ve el mikseri yardımıyla 5-10 dakika tereyağı beyaz krema kıvamına gelinceye dek çırpın. Ardından kademeli olarak pudra şekerini ilave edin ve şeker iyice eriyene dek çırpmayı sürdürün. Tüm malzemelerin iyice karıştığından emin olun. Son olarak vanilya aromasını da ilave edip, bir kez daha karıştırın. Hazırladığınız krema karışımını kendi hazırladığınız bir krema sıkma torbasına aktarın ve mini keklerin üzerine dilediğiniz şekilde sıkın. Kremanın üzerine çikolata parçaları serpiştirip, servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124359 • adı:Yeşil Çaylı Mini Kekler • gönderen:zeytin ağacı • indirme tarihi:10.04.2025 - 16:39