



Haydi Mutfaga

Balkabaklı, Yer Fıstıklı Mini Kekler

Malzemeler

Kek İçin:

- X 1 1/4 su bardağı (300 gram) şekerless balkabağı püresi
- X 125 gram tereyağı
- X 3/4 su bardağı (140 gram) esmer şeker
- X 2 yumurta
- X 2 su bardağı (200 gram) tam buğday unu
- X 1 avuç (50 gram) çekilmiş yer fıstığı
- X 2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- X 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- X 1 çay kaşığı karbonat

Süsleme İçin:

- X Süzme yoğurt
- X Bal
- X 80 gram bitter çikolata
- X Resim fırçası

Yumurta ve tereyağını kekinizi yapmaya başlamadan 1 saat önce buzdolabından çıkarın. Fırınınızı orta dereceye (170 °C) ayarlayın. Yumurtaları bir kaptaki biraz çırpın. Ayrı bir kaptaki da tereyağı ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Bu karışıma çırtığınız yumurtaları, kabak püresini, yer fıstığını, portakal kabuğu rendesini

ve zeytinyağını yavaş yavaş ekleyin.

Un ve karbonatı da başka bir kasede karıştırarak yavaş yavaş ekleyin. Tüm malzeme iyice karışana kadar karıştırın. Elde ettiğiniz hamurdan mini kek kalıplarına birer tatlı kaşığı koyun. 15-20 dakika pişirin.

Süslemeye geçmeden önce Meraklı Minik'lerinle birlikte bir ön çalışma yapmanızı öneriyoruz: Bu ay

dergimizde yer verdiğimiz hayvanların ve ayak izlerinin şekillerini bir kâğıda çizmek!

Şimdi beyaz renkli süsleme için süzme yoğurdu ve balı karıştırın. Karışımın oranını damak zevkinize göre





ayarlayabilirsiniz. Bu karışımı keklerin üzerine sürün.

Bu süsleme için bir seçeneğimiz daha var. Bir yumurta akını bir tutam tuzla çırparak kar haline getirdikten sonra 1 çay bardağı pudra şekeri ve 3-4 damla limon suyuyla karıştırın. Bu karışımı keklerin üzerine sürerek kekleri fırının en düşük ısısında (100 °C) 10-15 dakika daha pişirin. Yogurtlu, ballı karışım kısa bir süre

sonra kuruyup çatladığından, keklerin fotoğraflarda güzel görünmesi için biz bunu tercih ettik. Ama diğer seçeneğin çok daha sağlıklı olduğunu da hatırlatmak istiyoruz.

Artık hayvan motifli süslemeyi yapmak için çikolatayı eritebilirsiniz. Bunun için büyük bir kabın içine su koyun. Bu kabın içine girebilecek başka bir kaba da, parçalara ayırdığınız çikolatayı koyun. Kapları iç içe yerleştirin. Kısık ateşte, devamlı karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. Kâğıda çizdiğiniz motifleri, kullanılmamış bir resim fırçası yardımıyla keklerin üzerine aktarabilirsiniz.



Âfiyet olsun, iyi eğlenceler.

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşçu