



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Elmalı Tarçınlı Mini Kek



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 2 küçük elma
- 1/2 su bardağı esmer şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 180°C alt üst ayarda ısıtıp muffin kalıbına kağıt kapsüller yerleştirin. Elmaları yıkayıp çekirdeklerini çıkarın ve hamura eklemekten hemen önce küçük küpler halinde kesin. Un ile kabartma tozunu eleyin. Yumurta ve yoğurdu oda sıcaklığına yaklaştırın.

Servis Önerisi:

Mini kekleri tamamen soğutup süt veya şekerli çay ve taze meyveyle servis edin.

Yapılışı:

1. Sıvı karışımı hazırlayın:

- Yumurta ile şekeri kısa süre çırpıp yoğurt, zeytinyağı ve vanilyayı ekleyin.
- Karışım homojen olduğunda çırpmayı bırakın ve gereksiz yere fazla hava söndürmeyin.



2. Kuru malzemeleri katın:

- Un, kabartma tozu, tarçın ve tuzu ayrı kapta karıştırarak sıvılara eleyin.
- Spatulayla alttan üste hareketlerle yalnızca kuru un görünümü kaybolana kadar karıştırın.

3. Elmaları ekleyin:

- Elma küplerini hamura katıp ezmeden eşit dağıtın.
- Hamuru kalıp gözlerine üçte iki oranında paylaştırın ve üstte taşma payı bırakın.

4. Pişirin ve soğutun:

- Kekleri kabarıp üstleri hafif kızarana kadar fırında pişirin.
- Kürdan temiz çıkınca kalıpta beş dakika bekletin, ardından tel üzerine alıp tamamen soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Mini kekler eşit kabarmalı ve merkezlerinde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan elmaya denk gelirse nemli çıkabilir, farklı bir noktadan yeniden kontrol edin. Elma parçaları yumuşamış ancak tamamen erimemiş olmalıdır. Fazla karıştırılan hamur sertleşir. Üst erken renk alırsa sıcaklığı artırmadan pişirmeyi tamamlayın.

Saklama:

Kekleri tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Servisten önce oda sıcaklığına yaklaştırın. Nemli elma içerdiği için sıcak ve kapalı ortamda uzun süre bırakmayın.

>> **İpucu:** Elma küplerini bir kaşık unla hafifçe kaplamak hamurun dibine çökmelerini ve tabanda ıslak bir katman oluşturmalarını azaltır.