



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kakaolu Hurmalı Mini Kekler



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 12 yumuşak hurma
- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın. Sert hurmaları on dakika sıcak suda bekletip tamamen süzün. Fırını 180°C alt üst ayarında ısıtıp muffin kalıbını hazırlayın. Un, kakao ve kabartma tozunu eleyin. Yumurta ile sütü oda sıcaklığına yaklaştırın.

Servis Önerisi:

Mini kekleri tamamen soğutup süt, yoğurt veya taze meyveyle küçük porsiyonlar halinde servis edin.

Yapılışı:

1. Hurma püresini hazırlayın:

- Hurmaları sütün yarısıyla blenderda pürüzsüz ve akışkan bir püre haline getirin.
- Kabuk parçaları kalırsa kısa süre daha çekin, kıvamı sulandırmak için gereksiz su eklemeyin.



2. Sıvıları birleştirin:

- Yumurta, kalan süt, zeytinyağı ve vanilyayı hurma püresine ekleyip homojen olana kadar çırpın.
- Karışımın dibinde yoğun hurma tabakası kalmadığını spatulayla kontrol edin.

3. Kuru malzemeleri katın:

- Un, kakao, kabartma tozu ve tuzu sıvı karışıma eleyin.
- Kuru izler kaybolunca karıştırmayı bırakın ve hamuru kalıp gözlerine üçte iki oranında paylaşın.

4. Pişirin ve soğutun:

- Kekleri kabarıp merkezleri sabitlenene kadar sıcak fırında pişirin.
- Kürdan birkaç nemli kırıntıyla çıktığında fırından alın, tel üzerinde tamamen soğutup sonra kapalı kaba koyun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Keklerin merkezi çökmemeli ve çiğ hamur kalmamalıdır. Hurma nedeniyle doku klasik kekten biraz nemli olabilir, ancak kürdana akışkan karışım bulaşmamalıdır. Kakao yanık tat vermemeli ve kekler kalıptan bütün çıkmalıdır. Fazla pişirme hurmalı yapıyı hızla sertleştirir, son dakikalarda kontrol edin.

Saklama:

Mini kekleri tamamen soğutup kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın veya tek tek dondurun. Taşıma sırasında sıcak ortamda uzun süre bırakmayın. Servis öncesinde oda sıcaklığına yaklaştırabilirsiniz.

>> **İpucu:** Hurmayı sütle pürüzsüz çekmek tatlılığın hamurun her bölümüne eşit dağılmasını ve iri yapışkan parçalar kalmamasını sağlar.