

Muzlu Cevizli Mini Kekler

Malzemeler

3 adet olgun muz
3/4 bardak toz seker
3/4 bardak sivi yag
1 yumurta
Yarim limon
1 cay kasigi karbonat
1 paket vanilya
1,5 bardak un(gerekirse un ilavesi yapilmali)
1 cimdik tuz
1 corba kasigi pudra sekeri
1 su bardagi ceviz

Yapilisi

Yumurtayi ve sekeri genis bir kaseye alin ve catalla cirpin, uzerine muzlari ilave edip ezin.

Kaseye sivi yagi,yarim limonun suyuyla kopurtulmus karbonati, tuzu ve vanilyayi da ilave edip mikserle dusuk hizda karistirin.

Muzlar biraz puturlu kalabilir, piserken eriyecektir.

Son olarak unu da ilave edip buyuk bir kasikla yada spatulayla iyice karistirin.Karisim normal kek kivamindan daha yogun olmalidir, gerekirse un ilavesi yapin.

Karisimi muffin kagitlari yerlestirdiginiz kucuk kaliplara yerlestirin ve onceden 170 derece isitilmis firinda yaklasik 20 dakika pisirin.

Buyuk kalip kullanacaksaniz pisirme suresi 45-50 dakika olacaktir.

Firini kapattiktan sonra kekinizi firinda 5 dakika dinlendirin ve ilikken uzerine pudra sekeri serperek servis edin.