

# Κεκάκια με μήλο και τσάι του βουνού



Όταν τα ωραία υλικά συναντούν την καλή διάθεση τότε η συνταγή σου δεν έχει άλλη επιλογή παρά να βγει εξαιρετική. Μια τέτοια εξαιρετική συνταγή θα φτιάξουμε σήμερα και εμείς και είμαστε σίγουροι πως θα μας ακολουθήσεις. Πάμε να δούμε τα υλικά για τα κεκάκια μας.

Υ  
λ  
ι  
κ  
ά  
:  
Κ  
ε  
κ  
ά  
κ  
ι  
α  
Ο  
λ  
ι  
κ



ής με Τσάι Τυνunu και Μήλα KIKU

2 μήλα KIKU

1 ποτήρι ελαιόλαδο Ariston

1 ποτήρι τσάι TuVunu free

400 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης Αφοί Κεραμάρη MANNA

100 γρ. Άχνη Ζάχαρη Αφοί Κεραμάρη MANNA

25 γρ. baking powder

½ κουταλάκι κανέλα

½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων SALTIC



**Εκτέλεση:**

Ανακατεύεις σε ένα μεγάλο μπολ όλα τα υλικά μέχρι να έχεις ένα παχύρευστο μείγμα για κέικ. Καθαρίζεις και κόβεις τα μήλα σε κυβάκια και τους βάζεις λίγο λεμόνι για να μην μαυρίσουν. Τα βάζεις σε ατομικά φορμάκια στον φούρνο για 20-25 λεπτά στους 180 βαθμούς.

Extra tip: Μην γεμίσεις τα maffins μέχρι επάνω γιατί θα φουσκώσουν.



---

## Τσάι TUVUNU





Το τσάι του βουνού σίγουρα το ξέρεις! Έχεις όμως ποτέ δοκιμάσει το TUVUNU που φτιάχνεται με αυθεντικό ελληνικό τσάι του βουνού ποικιλίας Σιδερίτη; Η εταιρία που το φτιάχνει είναι ελληνική και έχει έδρα στην Κομοτινή! Χρησιμοποιεί το τσάι του βουνού που παράγεται με φυσικό τρόπο στην Ροδόπη, και το χρησιμοποιεί για να δημιουργήσει ένα έξοχο υγιεινό αναψυκτικό. Το τσάι δεν έχει συντηρητικά και είναι το μόνο στον κόσμο που μπορεί να απολαύσει κανείς όλο το χρόνο, κρύο ή ζεστό. Είναι εντελώς διαφορετικό από οποιοδήποτε τσάι τύπου icetea που κυκλοφορεί στο εμπόριο.



Το TUVUNU έχει αποκτήσει θαυμαστές σε όλο τον πλανήτη! Αν δεν το έχεις δοκιμάσει σου προτείνω να το κάνεις με την πρώτη ευκαιρία. Πίνεται και κρύο και ζεστό και αποτελεί ένα από τα πιο ανερχόμενα εξαγωγίμα προϊόντα της χώρας μας!

Μπορείς να μάθεις τα πάντα για την εταιρία στο site [εδώ](#).

Πριν καιρό είχα κάνει και ένα βίντεο food review που μπορείς να δεις εδώ

