

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 Tununu 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.

