

2

Κεκάκια αχλαδιού

ΥΛΙΚΑ

40 γρ.	Μαργαρίνη
180 γρ.	Ζάχαρη
2	Βανίλιες
2	Αβγά
250 γρ.	Μπισκότα (πούδρα)
250 γρ.	Αχλάδια (πουρέ) Ψύμα από 1 λεμόνι
100 γρ.	Αλεύρι
8 γρ.	Μπέικιν

Για στόλισμα:

Χρωματιστά
καραμελάκια
(τύπου m & m's)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε μια ζύμη για κέικ με τα υλικά μας. Βουτυρώνουμε τα φορμάκια μας και τα γεμίζουμε μέχρι τη μέση περίπου. Ψήνουμε στους 180°C για 20'. Αφού κρυώσουν τα βγάζουμε από τα φορμάκια, πασπαλίζουμε με λίγη άχνη ζάχαρη και διακοσμούμε με τα χρωματιστά καραμελάκια.

Για τον πουρέ αχλαδιού:

Αφαιρούμε τη φλούδα, κόβουμε σε κύβους, σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε λίγο νερό και λίγο χυμό λεμονιού και τα αχλάδια και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν. Τα στραγγίζουμε να κρυώσουν και τα βάζουμε στο μπλέντερ για να γίνουν πουρές.



Εάν θέλετε, μπορείτε να επικαλύψετε τα κεκάκια σας με γλάσο και μετά να τοποθετήσετε τα καραμελάκια από πάνω, σαν υπέροχα διακοσμητικά!