

3

Κεκάκια με μπλε μύρτιλα

ΥΛΙΚΑ

300 γρ.	μαργαρίνη
300 γρ.	ζάχαρη
λίγο	άρωμα βανίλιας
4	αβγά (ελαφρώς χτυπημένα)
60 ml	αριάνι
350 γρ.	αλεύρι ζαχαροπλαστικής
20 γρ.	μπέικιν
240 γρ.	μύρτιλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τη μαργαρίνη να ασπρίσει και μετά τη ζάχαρη για 5'. Προσθέτουμε ένα ένα τα αβγά, μετά το αριάνι και το αλεύρι με το μπέικιν. Όταν γίνει μια λεία μάζα προσθέτουμε τα μύρτιλα ώστε να χτυπηθούν καλά. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε τα φορμάκια μας, ρίχνουμε την ποσότητα που πρέπει. Ψήνουμε στους 190°C για 25-30'.



Τα κεκάκια με τα μπλε μύρτιλα, θα λέγαμε ότι είναι ένα γλυκό που θυμίζει έντονα το σάμαλι και τρώγεται με παραδοσιακό παγωτό (ντουντουρμά).