PETITE GOURMETS

ASYA

Ev Yapımı Bibingka (Hindistan Cevizli-Pirinçli Filipin Keki)

Geleneksel Filipin pirinç keki Bibingka tarifi - hindistan cevizi sütü ve pirinç unu ile yapılan yumuşak, sünger dokulu tatlı. Evde kolay!

10 min	20 min	30 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 bardak pirinç unu
- 2 yemek kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 bardak hindistan cevizi sütü
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş hindistan cevizi

Yapılışı

1. **Prepare for baking**
   Preheat oven to 190°C (375°F). Line a 12-cup muffin tin with banana leaves cut into 4-inch squares, or use paper muffin liners if banana leaves are unavailable.

2. **Make the batter**
   Crack 3 eggs into a large mixing bowl and whisk vigorously for 1-2 minutes until light and frothy. Gradually add 1 cup powdered sugar while continuing to whisk until the mixture is pale and thick, about 3 minutes.

3. In a separate bowl, whisk together 1 cup glutinous rice flour, 1 cup regular rice flour, 2 tablespoons baking powder, and 1 teaspoon salt until evenly combined.

4. Add the flour mixture to the egg mixture and gently fold together using a spatula, mixing just until no dry streaks remain. Do not overmix.

5. Slowly pour in 2 cups coconut milk while whisking constantly to create a smooth, pourable batter with the consistency of thick cream.

6. **Fill and bake**
   Divide the batter evenly among the prepared muffin cups, filling each about 2/3 full. Bake for 18-20 minutes, until the tops are golden brown and a toothpick inserted in the center comes out clean.

7 Switch oven to broil setting and move the muffin tin to the top rack. Broil for 1-2 minutes until the tops are lightly caramelized and deeper golden brown, watching carefully to prevent burning.

8 **Finish and serve**

Remove from oven and immediately brush the tops with 2 tablespoons melted butter using a pastry brush. Let cool in the pan for 5 minutes, then carefully transfer to a wire rack.

9 Sprinkle the tops with 2 tablespoons grated coconut while still warm. Serve immediately while the bibingka are soft and slightly warm, keeping them in their banana leaf wrappers if used.

Besin Değerleri

174	2.3g	28g	9.5g	1.2g	18g	55mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Muz yaprakları kullanıyorsanız, önce kaynar suda birkaç saniye haşlayarak yumuşatın, bu şekilde daha kolay şekil alır ve yırtılma riski azalır.

Hamuru karıştırırken aşırı çırpmaktan kaçının, aksi takdirde kek sert çıkabilir. Malzemeleri nazikçe katlayarak karıştırın.

Hindistan cevizi sütünü kullanmadan önce iyice çalkalayın, çünkü katı kısım genellikle üstte birikir.

Bibingka'nın üst kısmının hafif karamelleşmesi için son 2-3 dakika fırının üst ızgarasını kullanabilirsiniz, ancak yanmaması için dikkatli olun.

Kürdan testinde hafif nemli kırıntılar çıkması normaldir, tamamen kuru çıkarsa kek fazla pişmiş olabilir.

Sıcak bibingka üzerine tereyağı sürerken hemen eriyeceği için fazla kullanmamaya dikkat edin.

Hindistan cevizi rendesi yerine taze hindistan cevizi kullanırsanız daha yoğun aroma elde edersiniz.

Kalan bibingkayı ertesi gün tost makinesinde hafifçe ısıtarak servis edebilir, dış yüzeyi çıtır hale gelir.