



# YIPPY



## SOT, YIPPY DO T'JU TREGOJË: RECETA E TIJ PËR MINI KEKËT E DITËLINDJES E PËRGATITUR ME LËNG FRUTASH YIPPY

### Receta për të përgatitur afersisht 12 mini kekë:

#### **Përbërësit e kekut:**

110 gr sheqer  
150 gr miell  
½ pakoje me pluhur pjekës  
2 vezë  
130 ml vaj gatimi  
130 ml lëng frutash  
Yippy me qershi  
copëza çokollate (sipas dëshirës)

#### **Përbërësit e pjesës së ftohtë:**

250 gr sheqer  
3 lugë YIPPY lëng frutash  
Copëza me ngjyra çokollate



#### **Përgatitja:**

1. Të parangrohet furra me 160° grade.
2. Lyejeni një tepsi për muffing ose vendosni letrat e posaçme.
3. Përziejeni miellin, pluhurin për pjekje dhe sheqerin dhe më pas për ziejeni atë me të gjithë përbërësit e lëngshëm (vezët, vajin dhe lëngun Yippy). Nëse ju pëlqen, shtoni dhe copa çokollate.
4. I hedhim ne tepsinë e posaçme dhe e pjekim në furrën e parangrohur për të paktën 25 minuta.
5. Për përgatitjen e kremit, përziejni sheqerin, dhe lëngun Yippy deri sa të formohet një krem i njëtrajtshëm dhe shpërndajeni mbi kekun e pjekur e te ftohur. Shpërndani copëzat shumëngjyrëshe të çokollatës mbi kremin akoma të butë. Lëreni të pushojë sa të mpikset kremi dhe ëmbëlsira YIPPY është gati për tu konsumuar.

Receta të tjera mund t'i gjeni në: [yippy.rauch.cc](http://yippy.rauch.cc)