

Πώς να φτιάξετε τα γνωστά σε όλους μπισκοτο-κεκάκια με πορτοκάλι και σοκολάτα (Jaffa cakes), από το toftiaxa.gr!

Αυτά τα μπισκότα τα τρώω απο τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου. Τα λατρεύω αυτά τα μικράπορτοκαλένια μπισκοτάκια. Όποτε λοιπόν πάω στο σούπερ μάρκετ πάντα θα πάρω 2-3 πακετάκια (χαχα για τις δύσκολες ώρες, και όταν προλάβω αφού γιος και πατέρας πέφτουν πάνω σαν ακρίδες!) και πάντα όταν τελειώνουν σκέφτομαι οτι πρέπει να βρω συνταγή για να τα φτιάξω μόνη μου!

Ταταρατττααα! Βρήκα συνταγούλα και εκτέλεση και είμαι πολύ ευχαριστημένη.

Τα συγκεκριμένα μπισκότα λέγονται jaffa cakes και τελικά δεν είναι τόσο δύσκολο να φτιαχτούν!



Υλικά:

1 πορτοκάλι

1 πακέτο ζελέ πορτοκάλι (εαν δεν βρείτε έτοιμο μπορείτε να φτιάξετε το δικό σας ζελέ πορτοκάλι, [δείτε τη συνταγή εδώ](#))

Η συνταγή μπορεί να εκτελεστεί ή με ζελέ πορτοκάλι ή με μαρμελάδα πορτοκάλι, η επιλογή δική σας!

50 γραμμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις.

50 γραμμ. ζάχαρη άχνη

2 αυγά

200 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα καλής ποιότητας 70% και πάνω.

Εκτέλεση

Τρίψτε το πορτοκάλι και κρατήστε το ξύσμα στην άκρη για αργότερα

Φτιάξτε το ζελέ και ρίξτε το σε ταψάκι για να παγώσει επίπεδα και να γίνει λεπτό. Πριν τοποθετήσετε μέσα το ζελέ απλώστε στο ταψάκι με μεβράνη. Βάλτε το να παγώσει καλά.



Βάλτε στο μάτι ένα κατσαρολάκι με νερό μέχρι να βράσει. Μόλις αρχίσει να βράζει χαμηλώστε τη θερμοκρασία έτσι ώστε να σιγοβράζει. Τοποθετήστε πάνω ένα μπώλ (Πώς κάνουμε στο μπέν μαρί; αυτό ακριβώς) και προσθέστε τη ζάχαρη, τα αυγά και το ξύσμα πορτοκαλιού. Χτυπήστε μέχρι το μείγμα να γίνει αφράτο και απαλό



Στη συνέχεια αποσύρετε το μπωλ απο τη κατσαρόλα και προσθέστε το αλεύρι. Ανακατέψτε με κουτάλα (όχι μίξερ) ελαφριά και απαλά με κυκλικές κινήσεις.



Ρίξτε το μείγμα σε ταψάκια για muffins. Περίπου τόσο όσο να καλύψει τον πάτο.



Περίπου τόση ποσότητα





Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 10 λεπτάκια.



Αφού τα βγάλετε απο το φούρνο αφήστε τα να κρυώσουν. Δεν τα βγάζετε απο τη φόρμα. Απλά τα κουνάτε με ένα κουτάλι για να χαλαρώσουν λίγο.

Με ένα στρογγυλό κουπάτ ή καπάκι ή κάτι τελοσπάντων στρογγυλό κόψτε στρογγυλά κομμάτια απο το ζελέ.



Τοποθετήστε πάνω σε κάθε κεκάκι.

Εδώ να επαναλάβω οτι μπορείτε να βάλετε μαρμελάδα η και συδυασμό των δύο.



Στη συνέχεια και αφού έχετε λιώσει τη σοκολάτα σε μπεν μαρί την απλώνετε πάνω σε κάθε κεκάκι. Μην το παρακάνετε. Θέλουμε

λεπτό στρώμα σοκολάτας.



Με τη βοήθεια κουταλιού τα βγάζουμε απο το ταψάκι και τα απολαμβάνουμε!!! Είναι μεγάλη η αγάπη μου γι' αυτά τα κεκάκια! Καλή επιτυχία!

<http://www.tofti.axa.gr/2015/11/pos-na-ftiaxoume-kekakia-portokali-sokolata-jaffa-cakes.html>





images: [sortedfood](#)