# ANANASLI KEK

300 gr. şeker
6 Yumurta
200 gr. tereyağı
350 gr. un
Bir tutam tuz
250 gr. ananas
Biraz limon kabuğu rendesi
Küçük bir paket kabartma tozu

Derin bir porsolen kasede 200 gr. tereyağı 300 gr. şeker bir tutam tuz limon kabuğu rendesini ilâve ediniz. İyice çarpınız.
Birer birer yumurta kırınız. Her bir yumurta kırdığınızda iyice karıştırınız.
Kabartma tozu 350 gr. un ve Küçük doğranmış ananasları hamura ilâve ediniz karıştırınız.
İçine kâğıt yayılmış yuvarlak pasta kalıbına bu karışımı boşaltınız. Sıcak fırında orta ısı derecesinde pembe renkte pişiriniz.

Not: Arzu edilirse üzerine glas royal sürünüz.

ML® Bardakta Ananas Tatlısı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:38214 • adı:ANANASLI KEK • gönderen:miray • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:21