ANANASLI KEK

Malzeme:
250 gr Bizim Mutfak Margarin
6 adet yumurta
350 gr Tozşeker
450 gr Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
300 gr Bizim Mutfak Kakao
4 dilim ananas
1 su bardağı süt

Tozşeker ve yumurtaları derin bir kaba alıp mikser ile iyice çırpın. Karışımın üzerine sırasıyla margarin, süt, vanilya, kabartma tozu, kakao ve un ilave edip çırpın. Ananas dilimlerini küçük küçük doğrayıp kek karışımına ekledikten sonra hafifçe karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına yayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra kalıptan çıkartıp üzerine hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48969 • adı:Ananaslı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:03