BADEM TOZLU KEK

3 adet yumurta
Yarım paket tereyağı (125gr)
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz halinde çekilmiş badem
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı un

Yumurta ve çeker güzelce çırpılır. Üzerine diğer malzemeler katılır karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında 1 saate yakın süre pişirilir. Ilıdıktan sonra ters çevrilerek sevise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:35857 • adı:Badem Tozlu Kek • gönderen:külbastı • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:17