BADEMLİ KEK

2 adet yumurta,
2,5 su bardağı tozşeker,
yarım su bardağı süt,
1 paket kabartma tozu,
1 paket vanilya,
4 su bardağı un,
1 su bardağı kabuğu soyulmuş badem,
1 su bardağı dondurulmuş böğürtlen

Yumurtaları tozşekerle çırpın, sütü ve yumurtaları ekleyin. Ardından kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek iyice karıştırıp üzerine elenmiş unu katm. Son olarak kabuğu soyulup 2'ye bölünmüş bademleri ve böğürtlenleri katın. 8 adet küçük kek kalıbını iyice yağlayın ve piştikten sonra kolay çıkartmak için kağıt kek kalıbı koyun. Hamuru kalıplara pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece
fırına koyun. Pembeleşene dek pişirin. Pişip pişmediğini kürdanla kontrol edin.
Fırından çıkarıp soğutun ve kalıplarından çıkarıp, sevis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:17628 • adı:Bademli Kek • gönderen:ahudinler • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:49