BADEMLİ MISIR UNU KEKİ

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı ince çekilmiş badem
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı süt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yağ, süt ve yoğurt katılır, kısa süre daha çıptıktan sonra çekilmiş badem, mısır unu, un ve kabartma tozu eklenir, karıştırılır. Kek harcı yağlanmış kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.

ML® Mısırunlu Peynirli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:48096 • adı:Bademli Mısır Unu Keki • gönderen:huysuz ve tatlı kadın • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:35