BADEMLİ YUMUŞAK KEK

1 paket margarin
2 su bardağı ince çekilmiş badem
1 çay bardağı toz şeker
4 yumurta
1 çay bardağı un
2 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
Süslemek İçin;
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı ince dövülmüş badem
birkaç nane yaprağı

Fırını 170 dereceye ayarlayın. 1 paket margarini eritin 24*16 lık dikdörtgen fırın kabını yağlayıp un serpin. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Sarıları toz şekerle köpürene kadar çırpın. Aklarını da kar olana kadar çırpın. Yumurta sarılarını eritilmiş margarin, un, limon kabuğu rendesi, çekilmiş badem ve kabartma tozunu ilave edip çırpın. Yumurta aklarını ekleyin ve birbirlerine iyice yedirinceye kadar çırpmaya devam edin. Yağlanmış kalıba dökün, fırına verin. Yaklaşık 40 dakika pişirin. Süre sonunda fırını kapatıp keki çıkarın. Küçük kareler halinde kesin ve tekrara fırına verip soğumaya bırakın. Keklerin üzerine pudra şekeri ve badem serpip nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:527 • adı:Bademli Yumuşak Kek • gönderen:mAsUm • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:27