BAHARLI ELMALI KEK

Malzemeler
5 yumurta
5 kahve fincanı un
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
3 orta boy elma
1 çorba kaşığı kakao
1/2 su bardağı fındık (iri dövülmüş)
2 tatlı kaşığı tarçın
pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, kakaoyu ve tarçını ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamurun üçte birini kalıba boşaltalım. Kalan hamura tavla zarı iriliğinde doğranmış elmaları ve fındığı ekleyip karıştırarak kalıptaki sade hamurun üzerine boşaltalım. 190° ısılı fırında keki pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup üzerine pudra şekeri eleyerek servis yapalım.



Fotoğraf "LED" tarafından gönderildi. 14.02.2019

© lezzetler.com tarif no:54330 • adı:Baharlı Elmalı Kek • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:46