CEVİZLİ ELMALI DİYET BROWNI

2 adet orta boy tatlı elma (sarı golden elma kullanın)
2 adet yumurta + 1 adet yumurta akı
1 su bardağı esmer tozşeker
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı vanilya
2 yemek kaşığı tepeleme kakao
2 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi
100 gr hazır sade kekun

1 Elmaları soyup, ayıklayın ve tavla zarı formunda küp küp doğrayın. Küçük bir tencereye elmaları ve 2 yemek kaşığı suyu koyup kısık ateşte hafifçe yumuşayıncaya kadar, 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp ılık hale gelmesini bekleyin.
2 Diğer taraftan, derin bir kaba yumurtaları kırıp, yumurta akını da ekleyin. Mikserin yüksek devriyle 3-4 dakika kadar çırpın. Tuz, sıvıyağ ve tozşekeri ilave edip 2-3 dakika kadar daha çırpmaya devam edin.
3 Hafifçe pişirdiğiniz ılınmış elmaları katın ve tekrar 1 dakika daha çırpın.
4 Diğer taraftan, başka bir derin kapta kekun, kakao, ceviz içi ve vanilyayı elinizle karıştırın. Sonra da yumurtalı karışımın içine aktarın. Bu sefer bir tahta kaşık veya plastik spatulayla tüm malzemeleri iyice karıştırın.
5 Sonra da yağlanmış orta boy bir borcama ya da kek kalıbına aktann. Bu arada fırını 180 dereceye, alt üst konumuna ayarlayarak 5 dakika önceden ısıtın. Keki, sıcak fırında 25-30 dakika, iyice kabarıncaya dek pişirip çıkarın. Soğumasını bekleyip dilimleyin. İsterseniz üzerini fıstık tozu ve hindistanceviziyle süsleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:58675 • adı:CEVİZLİ ELMALI DİYET BROWNI • gönderen:toz parmak • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:51