CEVİZLİ VE MUZLU EKMEK

1 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
4 yemek kaşığı soya yağı
2 adet yumurta akı
1 çay kaşığı vanilya konsantresi
¼ çay kaşığı tuz
3 adet büyük boy muz (püre haline getirilmiş)
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı pirinç kepeği
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 tatlı kaşığı margarin

Muzları soyun ve mutfak robotunda püre haline getirin.
Un, pirinç kepeği, kabartma tozu ve tuzu bir kaba alıp hepsini bir harmanlayın.
Şeker ve yağı ayrı bir kabta mikser ile 1 dakika boyunca çırpın.
Üzerine yumurta aklarını ilave edin ve 30 saniye daha karıştırın.
Mikserin hızını düşürün ve sırasıyla unlu karışımı, püre haline getirdiğiniz muzu ve vanilyayı ilave edin.
Her eklemeden sonra iyice karıştırın.
En son olarak dövülmüş ceviz içinide ekleyip karıştırın.
Yağladığınız ekmek kalıbına dökün.
250 C?ye ayarlı fırında 60 dakika pişirin.
Soğuduktan sonra dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:131356 • adı:Cevizli ve Muzlu Ekmek • gönderen:sevecen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:33