CEVİZLİ VE MUZLU KEK (EKMEK MAKİNESİ)

Yumurta 3 adet
Şeker 1 kap ölçek
Sıvıyağ 1/2 kap ölçek
Süt 1/2 kap ölçek
Vanilya 1 paket
Ceviz (Çekilmiş) 1/2 kap ölçek
Muz (İnce doğranmış) 1 adet
Kakao 1 büyük kaşık ölçek
Un 2 kap ölçek
Pirinç unu 1/2 kap ölçek
Kabartma tozu
1 paket Program: Kek

1 Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2 Un, pirinç unu, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın.
3 Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4 Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5 Sinyal sesi duyulduğunda ceviz ve muzu ilave edin.
6 Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek seıvise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:62588 • adı:Cevizli ve Muzlu Kek (Ekmek Makinesi) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:26