ÇİKOLATALI CEVİZLİ KEK

1.5 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
3 çorba kaşığı bal
125 gr. margarin
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı kıyılmış ceviz
1 paket bitter çikolata

Mikser ile tozşeker ve yumurtayı 4 dakika çırpın. Üzerine bal ve margarini ekleyip, çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozu ile karıştırıp, karışıma katın. Üzerine vanilya, tarçın, ince kıyılmış ceviz içi ve arzuya göre rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edin ve karıştırın. Bu arada bitter çikolatayı küçük küçük parçalara ayırıp, 1-2 çorba kaşığı unla iyice karıştırarak kekin içinde dibe çökmesini önleyin. Unla karışmış çikolata parçalarını da kek harcının içine katın ve yağlanmış kek kalıbına dökün. 170 derece fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:67251 • adı:Çikolatalı Cevizli Kek • gönderen:Didar Şen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:17