



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIK KREMALİ KEK

Malzeme

- 175 g Sana
- 175 g pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 4 yemek kaşığı süt
- 4 yemek kaşığı çikolatalı fındık kreması (nutella)
- Yarım su bardağı bütün fındık
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı

Derin bir kâsede yumurtaları ve pudra şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Daha sonra harca yumuşamış Sana'yı ilave edip, çırpın.

Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek un - kabartma tozunu, tarçını ve sütü ilave edip, karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağlanmış açılır -kapanır kek kalıbına döküp, üzerini kaşığın sırtı ile düzeltip, bastırınız.

Fındıkları ortadan ikiye kesin.

Kek harcının üzerine çikolatalı fındık kremasını döküp, çatal ile kek harcının üzerine karıştırınız.

En son olarak kekin üzerine fındıkları serpin.

Keki Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 pişiriniz.

Pişen keki kalıbında en az 10 dakika soğutup, servis tabağına alınız.