ÇİKOLATALI VE KABAKLI KEK

150 gr margarin
200 gr toz şeker
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı vanilya
100 gr sütlü çikolata
200 gr rendelenmiş kabak
60 gr toz badem
200 gr un
2 yemek kaşığı kabartma tozu

Kek kalıbını yağlayın.çikolatayı benmari usulü eritin. Kabartma tozu ve unu harmanlayın. Yumuşatılmış margarin ve toz şekeri ekleyip karıştırın. Süt, vanilya, eritilmiş çikolata ve yumurtaları ilave edip mikserle çırpın. Toz badem ve rendelenmiş kabakları ekleyip karıştırın.karışımı kalıba döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin.ılınca dilimleyip, üzerine çikolata sos döküp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:103851 • adı:Çikolatalı ve Kabaklı Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:24