ÇİLEK PÜRELİ KEK

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Su Bardağı un
1 Tatlı Kaşığı buğday nişastası
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı pudra şekeri
3 Adet yumurta
3 Su Bardağı çilek püresi
1 Su Bardağı şeker

Yumurta ve şekeri kabarana kadar çırpın. 2 su bardağı çilek püresi, yağ ve vanilyayı ekleyip karıştırın.En son un ve kabartma tozunu da ekleyip karıştırın. Yağlanmış tepsiye kek hamurunu dökün ve hafifçe tezgahın üzerine 1-2 defa vurun ki hava kabarcıkları çıksın.Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından alınca üzerine pudra şekeri serpin. 1 su bardağı çilek püresi,buğday nişastası ve 2 kaşık şekeri tencereye alın, karıştırarak pişirin. Keki servis ederken, dilimlerin üzerine bu sostan dökerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:77231 • adı:Çilek Püreli Kek • gönderen:cefcef • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:34