ELMALI BALLI KEK

3 adet elma
3 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı bal
Kek hamuru için:
3 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı yoğurt
2,3 su bardağı un

İlk işlem olarak elmalar soyulur ve dilimlenir. Bol miktarda yağlanmış deliksiz kek kalıbına sıkı dizilir. Üzerine bal gezdirilir. Nohut kadar parçalara ayrılmış tereyağı parçaları bırakılır. Diğer yanda şeker ve yumurtalar mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine eritilmiş tereyağı ve yoğurt ilave edilir. Az karıştırdıktan sonra elenmiş un, kabartma tozu ve tarçın eklenir, kaşıkla karıştırılır. Harç elmaların üzerine dökülür ve düzeltilir. Kek önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Kalıbın içinde soğutulduktan sonra servis tabağına ters çevrilir.

ML® Elma Dilimli Kek için tıklayın
ML® Ballı Çörek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:32908 • adı:Elmalı Ballı Kek • gönderen:suzinak • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:39