



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI FINDIKLI KEK

Malzeme

- 185 g Sana yağı
- 165 g pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 adet elma
- 2 yemek kaşığı kakao
- 200 g çekilmiş fındık
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

Oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana'nın içine pudra şekerini ilave edip, krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız.

Ayrı bir kabın içine önce yumurtaları kırıp tazeliklerini kontrol ediniz.

Yumurtaları birer birer karıştırarak yumurta ve şekere ilave ediniz.

Kakaoyu bir süzgeç yardımıyla unu ve kabartma tozunu eleyerek kek harcına ilave ediniz.

En son olarak kabuklarını soyduğunuz iki adet elmayı rendeledikten sonra harca ekleyip, tahta bir kaşık yardımıyla karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35/40 dk. pişiriniz.

Pişen keki kek kalıbında 5 dk. beklettikten sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarınız.

Soğuduktan sonra bir süzgeç yardımıyla üzerine pudra şekeri serperek servis ediniz.

[ML® Elmalı Kek için tıklayın](#)

[ML® Fındıklı Kek için tıklayın](#)