ERİKLİ KEK

https://www.elele.com.tr

125 gr toz şeker
1 paket vanilya
125 gr tereyağı
1 limon rendesi
2 adet yumurta
200 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Anjelik erik

Tereyağı, şeker ve vanilyayı birlikte ezin. Limon rendesi ve yumurtayı ilave edip çırpın. Unu ve kabartma tozunu da ekleyerek karıştırın. Tercihen altı çıkan ince tart kalıbını yağlayarak kek hamurunu kalıba alın. Üzerine ikiye kesilmiş erikleri dizin. 180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Arzu ederseniz erikleri parlatmak için, erik marmelatı, kayısı marmelatı veya bal sürülebilir.



© lezzetler.com tarif no:128804 • adı:Erikli Kek • gönderen:tıfıl • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:30