FISTIKLI VE ÇİKOLATALI KARE KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı antepfıstığı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Üzeri için:
1 paket sütsüz çikolata (90 gr)

Yumurta, şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine fıstık dışındaki malzemalar katılır, karıştırılır. En son iri dövülmüş fıstık eklenir, tahta kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kare fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıkıp ılıyınca üzerine eritilmiş çikolata gezdirilir. Çikolata donunca kare kare kesilir, servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:22251 • adı:Fıstıklı ve Çikolatalı Kare Kek • gönderen:kaptanınaşkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:20