SADE KEK

6 yumurta
6 kahve fincanı tozşeker
6 kahve fincanı un
1 paket vanilya
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Porselen veya cam bir kâsede yumurta ve şeker, ezilmiş yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpma teli veya mikserle çırpılır. Una vanilya ve limon kabuğu rendesi katılır. Sonra bu una çırpılmış yumurta ve şeker karışımı ilave edilerek bir süre karıştırılır. Karıştırma çok fazla olmamalıdır. Fazla karıştırıldığında hamur içindeki hava kabarcıkları fazla olmayacağından hamur kabarmaz. Karışım yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltılır. Orta ısılı fırında 40 dakika pişirilir. Kek pişince servis tabağına alınarak soğumaya bırakılır. İyice soğuyunca keskin bıçakla dilimlenerek servis yapılır.

ML® Panedyen için tıklayın



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.05.2023

© lezzetler.com tarif no:10796 • adı:Sade Kek • gönderen:Günseli • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:32