



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI TOP KEK

Gülhan Kara

2 adet yumurta
1,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
2 su bardağı un
Yarım paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı damla çikolata

Yumurtaları şekerle çırpıp yağı ve sütü ekleyin. Karıştırmaya devam ederek un, kabartma tozu, vanilya ve damla çikolatayı ekleyin. Kek hamuru kıvamını alana kadar tahta kaşıkla karıştırın. Hamuru kağıt muffin kalıplarına paylaşın. Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Kalıpları hazneye yerleştirin. Isıyı 170 derece ve pişme süresini 20 dakikaya ayarlayıp pişmeye bırakın. Top kekleri, soğuyunca kağıt kalıplardan çıkarıp servis edin.

Not: Damla çikolata yerine kuru üzüm kullanarak üzümlü kekler yapabilirsiniz.

