PRATİK KEK

6 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz

Yumurta sarısını porselen bir kaseye koyunuz.
6 yumurta sarısına şekeri koyup iyice karıştırıp krem haline getiriniz.
Yumurta aklarını bir tencereye koyup üzerine tuzu ilave edip katı kar haline gelinceye kadar çarpınız.
Akları, kabartma tozu ve vanilya karıştırılmış unu yumurta sarısına ilave edip hepsini iyice karıştırınız.
Bu karışımı yağlanmış unlanmış kek kalıbına koyup orta hararetli fırında 40-50 dakika pişiriniz.
Fırından alınca soğutup istediğiniz kalınlıkta kesip, pudra şekeri serpip servis yapınız.

ML® Anakonda için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19648 • adı:Pratik Kek • gönderen:ufuk05 • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:14