LİMONLU KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı sıvı yağı
1 palet kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 çay bardağı kıyılmış badem
2 limon
Üzeri için pudra şekeri

Yumurtaları derin bir kabın içine kırın. Üzerine şekeri ilave edip 5 dakika çırpın. Yumurtaların rengi değişince şeker, sıvı yağı ve limonların suyunu içine ekleyip çırpmaya devam edin. Kabartma tozu ve vanilyayı unla birlikte eleyin. Bu kuru malzemeyi yumurtalı harcın içine ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Üzerine son olarak kıyılmış bademleri ekleyin. Bu kek harcını da unlanmış yağlanmış kek kalıbına döküp. 180 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Pişen keki hemen kalıptan çıkartmayın. Biraz ılık hale geldin çıkartın ve üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75852 • adı:Limonlu Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:51