ISPANAKLI KEK

3 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 şişe maden suyu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 su bardağı ıspanak yaprağı püresi
Yarım su bardağı (100gr) süt
1 paket krem şanti

Ispanakların yapraklarını yıkayıp kuruladıkdan sonra, robottan geçirin. Ayrı bir kapta yumurta ve şekeri iyice çırpın. Ardından sodayı, vanilyayı, sıvı yağı ve ıspanak püresini ekleyin. En son unu ve kabartma tozunu ekleyin ve yavaş bir şekilde karıştırın.
Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına hamuru döküp, önceden ısıtılmış orta hararetli(170-180 derecede) fırında 40-45 dakika içini çekene kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra soğumasını bekleyin. Soğuyunca kekimizi bir naylon iplik yardımıyla ikiye bölün ve kenar kısımlarını kesip alın. Kestiğimiz parçaları robota atıp ufalanmasını sağlayın. Yarım su bardağı sütle, krem şantiyi karıştırın ve ikiye böldüğünüz kekin arasına yarısını sürün. Kalanı da üzerine ve yanlarına sürün. Robottan geçirdiğiniz kekin kenarlarını süs olarak üzerine serpin.

ML® Nisan Keki için tıklayın

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.08.2022

© lezzetler.com tarif no:8895 • adı:Ispanaklı Kek • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:17