KAYISILI KEK

1 Paket Sana Hamurişi
3 Adet yumurta
3 Bardak pudra şekeri
250 gr kuru kayısı
1 Bardak süt
4 Bardak un
1 Adet kabartma tozu

Bir kabın içersine pudra şekerini ve sana margarini koyun ve mikserle çırpın. Yumurtaları birer birer ekleyerek çırpmaya devam edin. Kuru kayısıları küçük küçük kareler halinde doğrayın. Geri kalan malzemeleri de ekleyin ve karıştırın. Elde ettiğiniz kek harcınızı kek tepsisine ve dökün 5 dakika önceden ısıttığınız 170 derecedeki fırına tepsiyi sürün ve 40 dakika pişirin. Keki fırından çıkarın ve soğuduktan sonra üzerine kayısı marmeladını biraz sulandırıp 1 dakika kaynatın ve kekin üzerine dökün. En son olarak da ezilmiş yeşil fıstık ile süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:81820 • adı:Kayısılı Kek • gönderen:çizik plak • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:10