KESTANELİ ÇİKOLATALI KEK

500 gram haşlanmış kestane
4 tane yumurta
1 bardak şeker
1 bardak süt
1 tane vanilya
1 paket çikolata sos
150 gram margarin
1 kaşık tarçın
1 bardak sıvı yağ
1 çay bardağı irmik
1 tane vanilya
1 tane kabartma tozu
Aldığı kadar un

İlk önce yumurta ve şekeri mikserle köpük olana kadar çırpalım daha sonra süt sana margarin ekleyip tekrar çırpıp içine hazır çikolata sosumuzu sıvı yağımızı ve vanilyamızı irmiği katıp mikserle iyice çırpalım unumuzu ve kabartma tozunu da katıp karıştıralım fırın tepsimizi yağlayıp hamurumuzu aktaralım aralarına kestane lerimizi koyup tarçın serpelim 180 derece ısınmış fırında pişirelim.



© lezzetler.com tarif no:104418 • adı:Kestaneli Çikolatalı Kek • gönderen:ovalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:22