KOLAY CEVİZLİ TARÇINLI KEK

4 yumurta (Oda sıcaklığında)
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı sulu yoğurt
Yarım su bardağı süt
2 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 vanilya
1 kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Şeker ve yumurta bir kap içerisinde çırpılır. Yumurta oda sıcaklığında olmalı.
Diğer tüm malzemeleri eklliyoruz.
Unu azar azar eleyerek koyuyoruz.
Bozadan daha yoğun kıvama gelince kek kalıbına koyup 180 dereceye ısıtılmış fırınada pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:132781 • adı:Kolay Cevizli Tarçınlı Kek • gönderen:akıllı bıdık • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:22