



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAMİNGTON KEKLERİ (AVUSTRALYA)

<https://yemek.name>

Kek için:

2 su bardağı un

80 gram tereyağı (eritilmiş)

1 su bardağı şeker

1 çimdik tuz

½ su bardağı süt

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kaplama için:

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı toz kakao

1 su bardağı pudra şekeri

Hindistancevizi rendesi

Kek için unu, tereyağını, şekerini, tuzu, sütü, yumurtayı bir kap içinde karıştırın.

Üzerine vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyerek mikserle çırpın.

Karışımı, tereyağı ile yağladığınız kare ya da dikdörtgen şeklindeki düz bir kalıba boşaltarak, önceden ısıttığınız 180°C'lik fırında 30 dakika boyunca, üzeri hafifçe çatlayıp kızarana kadar pişirin.

Pişirdiğiniz keki soğumaya bırakın.

Kaplama için sütü, tereyağını, toz kakaoyu ve pudra şekerini bir kaptaki kaynatıncaya kadar karıştırarak ısıtın.

Karışım kaynadıktan sonra ateşten alın.

Soğumuş olan keki, 3 cm'lik kenarlara sahip küpler şeklinde kesin.

Ilık haldeki kakaolu karışıma batırarak etrafını kaplayın, daha sonra da hindistancevizi rendesine bulayarak servis edin.



