LİMON GLAZÜRLÜ KEK

Malzemeler:
4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
200 gr buğday nişastası
1 adet limon kabuğu rendesi
1 adet limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Glazürü için;
15 çay bardağı su
1 çay bardağı şeker
2 adet limon suyu
2 adet limon kabuğu rendesi
2 tatlı kaşığı buğday nişastası

Hazırlanışı:
Yumurta ve şekeri mikser ile beyazlaşıncaya kadar çırparız. Sıvıyağ, vanilya, limon kabuğu rendesi, buğday nişastasını karışıma ekleriz. Nişastanın üzerine kabartma tozunu döker, en son limon suyunu ekleriz. Yağlanmış ve hafif unlanmış kek kalıbına hamuru boşaltırız. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 40-45 dk pişiririz. Pişen kekimizi kalıptan çıkarınca üzerini kek fanusunun kapağı ile kapatıp bir saat dinlendiririz. Glazürü için, bir tencereye nişasta, limon suyu, limon kabuğu rendesi, şeker ve su konur, karıştırılır. Hafif kıvama gelinceye kadar pişirilir (kıvamı koyu olursa çok az sıcak su ilave edilebilir.) Ocaktan alınır ve ılıyınca kekin üzerine dökülür. Dilimlenerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:52069 • adı:Limon Glazürlü Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:09