LİMON SOSLU - ZENCEFİLLİ KEK

Malzeme
- 175 g Sana paket
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- ½ tatlı kaşığı tarçın
- Sosu için:
- 225 g pudra şekeri
- 1 adet limonun suyu

Hazırlanışı
Derin bir kâsenin içerisine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp, içine şekeri ilave edip, mikser veya çırpıcı yardımı ile krema kıvamına çırpınız.
Şeker yumurtanın içine de eridikten sonra içine yumuşamış Sana yağını ilave edip, karıştırın.
Karışımın içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek, unu, vanilyayı, zencefili,tarçını ve kabartma tozunu ekleyip, iyice karıştırınız.
En son olarak içine sütü ekleyip, karıştırın. Kek harcını, Sana ile yağlayıp-unladığınız kalıba döküp, kaşığın sırtı ile üzerini düzeltiniz.
Önceden 185 derecede önceden ısıtılmış fırında keki 30-35 dak pişirin.Pişen keki kalıbında 5 dak bekletip, servis tabağına ters çevirip, soğutunuz.
Sosu için:Küçük bir kâsenin içine pudra şekerini koyup, üzerine limon suyunu sos, boza kıvamına gelene kadar ekleyip, karıştırın.
Limonlu Sosu, Soğuyan kekin üzerine sosu dökün, sos donduktan sonra servis edin.

ML® Limonlu Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29466 • adı:Limon Soslu - Zencefilli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:04