LİMONLU KEK

Malzemeler:
3 adet yumurta
1 çay bardağı Yonca ayçiçek yağı
12 çorba kaşığı toz şeker
1 limonun suyu ve kabuğu
2 çorba kaşığı nişasta
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

Hazırlanış:
1-Bir kabın içine şekeri ve yumurtaları koyup, mikserle 10 dakika çırpalım.
2-Çırptığımız malzemeye limon suyunu, rendelediğimiz limon kabuğunu, nişastayı, Yonca ayçiçek yağını, unu ve kabartma tozunu ilave edip, iyice karıştıralım.
3-Yağladığımız kek kalıbına hazırladığımız hamuru döküp, önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında 40 dakika pişirelim.
4-Soğuduktan sonra dilimleyip, çayla beraber ikram edelim.

© lezzetler.com tarif no:47186 • adı:LİMONLU KEK • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:52