LİMONLU TARÇINLI KEK

3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1.5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1,5 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı limon suyu
Aldığı kadar un

Kek hamuru için önce derin bir kabın içerisine yumurtalar kırılır ve şeker üzerine eklenerek şeker eriyip karışım köpürene dek mikser yardımı ile çırpılır. Ardından bir adet limonun kabuğunu rendeleyerek eklenir tarçın limon suyu ve vanilyayı da ekleyerek karıştırılır süt, sıvı yağ, un ve kabartma tozu eklenerek tekrar çırpılır boza kıvamına gelene dek un ilavesi yapabiliriz. Kıvam alan hamurumuzu yağlanan kek kalıbına dökelim ve ısınmış 180 derecelik fırında kontrollü şekilde pişirelim yaklaşık 40 dakikada pişmiş oluyor. Hep dediğimiz gibi ilk 20 dakika fırın kapağını açmayalım.



© lezzetler.com tarif no:132895 • adı:Limonlu Tarçınlı Kek • gönderen:gazo • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:53