MADEN SULU KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 şişe maden suyu
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
3 çorba kaşığı kakao

Yumurtaları çırpıp, üzerine tozşekeri ekleyin ve mikserle iyice karıştırın. Sıvıyağ, maden suyu ve vanilyayı ilave edin. Kabartma tozunu unla karıştırıp, diğer malzemelere ekleyin. Karışımı ikiye bölüp, bir parçasına kakaoyu katın. Yağlanmış kelepçeli kalıba bir kepçe kakaolu, bir kepçe sade olmak üzere karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Dilerseniz dondurmayla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:66385 • adı:Maden Sulu Kek • gönderen:şef • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:48