



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEKSİKA USULÜ ÇİKOLATALI KEK

### Malzeme

- 3 adet yumurta
- 1 paket Sana yağı
- 1 buçuk su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı çekilmiş badem
- Yarım su bardağı damla çikolata
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 paket kabartma tozu

### Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisinde, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Daha sonra içine sütü, çekilmiş bademi bir süzgeç yardımı ile unu ve kabartma tozunu eleyerek ilave edip, karıştırınız.

En son olarak içine vanilyayı, zencefili, tarçını ve damla çikolatayı ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırınız.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına dökünüz.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dak. pişiriniz.

Pişen keki kalıbında 15 dak. bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip servis ediniz.