MUZLU KEK

https://www.elele.com.tr

150 ml kefir
600 gr un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı karbonat
115 gr tereyağı (yumuşatılmış)
125 gr toz şeker
2 yumurta
2 olgun muz
100 gr ceviz içi

Fırını 175 dereceye ayarlayın. Kek kalıbına yağlı kağıt serin. Un, kabartma tozu, tuz ve karbonatı geniş bir kapta harmanlayın. Ayrı bir kapta tereyağı ve şekeri mikserle çırpın. Teker teker yumurtaları ekleyin. Muzu çatalla ezin ve tereyağına karıştırın. Kefir, un karışımı ve cevizi ekleyerek spatula ile karıştırın. Hamuru kalıba aktarıp fırına yerleştirin. Kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra üzerini file Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128853 • adı:Muzlu Kek • gönderen:hande güler • indirme tarihi:20.04.2024 - 18:39