MUZLU VE CEVİZLİ KEK

2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz
125 gr margarin
1,5 su bardağı şeker
2 adet yumurta
1 su bardağı ceviz içi
2 su bardağı ezilmiş muz püresi
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumurta ve şeker çırpılır. Eritilmiş yağ, muz püresi de eklenir. Ceviz içi ve diğer tüm malzemeler de eklenir, çırpılır.
175 derece de ısıtılmış fırında 50 dakika pişirilir.
Piştikten sonra 10 dakika daha fırının içinde bekletilir.
Servis yapılırken üzerine pudra şekeri serpilir.



© lezzetler.com tarif no:117326 • adı:Muzlu ve Cevizli Kek • gönderen:beslenme saati • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:36