



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ŞEKERLEMELİ KAKAOLU KEK

4 orta boy kek için
4 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
Yarım su bardağı portakal suyu (100 ml)
1 kahve fincanı süt (60 ml)
50 gr eritilip ılınmış tereyağı
1,5 su bardağı un (180 gr)
Yarım su bardağı Pakmaya Pirinç Unu (50 gr)
1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
2 çorba kaşığı Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
50 gr portakal kabuğu şekerlemesi

Yumurtalar ile şekeri mikserde köpük köpük olana dek çırpın.
Portakal suyunu, sütü, eritilip ılınmış tereyağını ekleyin. Bir dakika daha çırpın.
Ayrı bir kapta unu, Pakmaya Pirinç Unu'nun, Pakmaya Vanilyalı Puding'i, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun ve Pakmaya Kakao'yu harmanlayın. Unlu karışım ile yumurtalı karışımı birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi birbirine yedirin.
En son zar şeklinde doğranmış portakal kabuğu şekerlemesini ilave edin.
Karışımı yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın.
170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin.

