PORTAKALLI KEK

2 su bardağı un
2 komposto kaşığı kabartma tozu
2 kahve kaşığı tuz
1/2 su bardağı tereyağı
1/4 komposto kaşığı toz hindistancevizi
1 su bardağı toz şeker
2 adet çarpılmış yumurta
3/4 su bardağı portakal suyu
1 orta boy portakalın kabuğunun rendesi

Un, tuz, kabartma tozu ve hindistancevizi tozunu bir kaba koyun. Yağla toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çarpın. Çarpılmış yumurtaları ve rende portakal kabuğunu da ilave edin. Karışıma bir undan bir portakal suyundan azar azar ilave edin. Bir taraftan da karıştırmaya devam edin. Yağlanmış kalıba malzemeyi dökerek orta sıcaklıktaki fırında elli dakika kadar pişirin. Keki pişince fırından alın. Soğuyunca çay veya soğuk bir şerbetle ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:42461 • adı:Portakallı Kek • gönderen:pinokyo • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:19