PORTAKALLI KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı portakal suyu
1 portakalın kabuğunun rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı su
2 su bardağı un

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika kadar çırpın. Üzerine portakal suyu, sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. İrmik, portakal kabuğu rendesi ve unu da ekleyip bu karışımı sıvıların içine aktarıp karıştırın. Son olarak vanilya ve kabartma tozunu da ekleyin. Yağlanmış ve unlanmış bir fırın kabına boşaltın. İki renkli kek yapmak isterseniz, kek harcından bir su bardağı ayırıp içine kakaoyu ekleyin. Beyaz kekin üzerine dökün, bıçakla çizgi atın. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirip çıkartın. Soğumaya bırakın. Portakal kabuğu ve şekerleri karıştırıp üzerini süsleyin. Bu keki bayatlamadan 5 gün boyunca saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:87963 • adı:Portakallı Kek • gönderen:şule erdemir • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:13