ŞAMFISTIKLI KEK

Malzeme
- 1200 g Sana Hamurişi
- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı pekmez
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 su bardağı ince çekilmiş şam fıstık
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Üzeri İçin:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı
1. Derin bir kâseye oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp pudra şekerini ve pekmezi ilave edip çırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpın.
2. Pudra şekeri yumurtaların içinde eridikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Hamurişi?ni ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu, tarçını ve zencefili ilave edip karıştırın.
4. En son içine önceden rendelediğiniz havucu ve çekilmiş şamfıstığı ilave edip bir spatula veya kaşık yardımıyla iyice karıştırın.
5. Yağlanmış unlanmış kalıba kek harcını koyup düzelttikten sonra önceden 185 derecede ısıttığınız fırında keki 35-40 dakika pişirin.
6. Pişen keki kalıbında en az 15 dakika bekletip iyice soğuttuktan sonra kalıpta bekletip iyice soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın.
7. Soğumuş kekin üzerine bir süzgeç yardımıyla pudra şekeri serpip servis edin. Sıcak keki soğutmadan üzerine pudra şekeri serperseniz şeker eriyip sulanır.

© lezzetler.com tarif no:29386 • adı:Şamfıstıklı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:13