ŞEFTALİLİ MISIR UNLU KEK

Malzeme
- 175 g Sana yağı
- 4 adet ufak veya 2 adet büyük şeftali
- 3 adet yumurta
- 1 buçuk su bardağı mısır unu
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı çekilmiş toz badem

Hazırlanışı
Şeftalilerin yarısının kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Kalan yarısını ise kabuklarını soyduktan sonra ince ince dilimleyin.
Kek kalıbını yağladıktan sonra, kalıbın içine 2 yemek kaşığı şeker serptikten sonra dilimlediğiniz şeftalileri güzelce şekerli kalıbın içine diziniz.
Kek harcı için önce şekeri, yumurtayı ve oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını bir çırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
Daha sonra içine bir süzgeç ile eleyerek, unu, kabartma tozunu, mısır ununu vanilyayı ilave edip, çekilmiş bademi tozunu ekleyip, karıştırınız. Harcın içine en son doğranmış şeftalileri ekleyip, bir kaşıkla karıştırınız.
Harcı kalıptaki dizilmiş şeftalilerin üzerine dökünüz.
Önceden 185 derece ısıtılmış fırında keki pişirip, kalıbında en az 15 dak. soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29446 • adı:Şeftalili Mısır Unlu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:26