ÜZÜMLÜ TOP KEK

www.miele.com.tr

60 gr. Tereyağı
50 gr. Şeker
1 Yumurta
1/2 Küp Maya (21 gr.)
375 ml Süt, ılık
1/2 Limon kabuğu rendesi
1 tutam Tuz
500 gr. Un
50 gr. Kuru Üzüm
Üstüne serpmek için:
Pudra şekeri

Tereyağını krema halini alıncaya kadar çırpın, şeker ve yumurta akını ilave edin ve iyice karıştırın. Mayayı karıştırarak ılık sütün içinde açın, limon kabuğu rendesi,
tuz, un ilave edin ve bu karışımı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Sıkı çırpılan yumurta akını hamura katın.
Hamuru yağlanmış ve içine un serpilmiş üzümlü kek kalıbına doldurun, fırına verin ve otomatik programı başlatın.
Otomatik program ile: Keki fırına verin ve otomatik programı başlatın.
Otomatik programsız: Hamuru kalıba döktükten sonra üstünü kapatınız ve oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika veya fırında 35°C ısıda Üst-/Alt Isıtma ayarında yaklaşık 15 dakika hamur miktarı iki misli oluncaya kadar kabarmaya bırakınız. Daha sonra altın sarısı rengini alıncaya pişiriniz.
Piştikten sonra kalıptan çıkarın ve üstüne pudra şekeri serpin.

© lezzetler.com tarif no:123747 • adı:Üzümlü Top Kek • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:49