VİŞNELİ KEK

2 adet yumurta,
yarım su bardağı tozşeker,
125 gram margarin,
1 su bardağı kekun,
500 gram vişne,
pudra şekeri

Yumurta ve şekeri mikserle köpük haline gelene kadar çırpın. Oda ısısındaki margarini ve kekunu ekleyerek karıştırın. Vişneleri una bulayıp kek hamuruna ilave edin. Hamuru yağlanıp unlanmış kek kalıbına dökün. 180 dereceki fırında 35 dakika pişirin. Vişneli kek soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

ML® Vişneli Pankek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:16933 • adı:Vişneli Kek • gönderen:kurukastel • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:28