VİŞNELİ PANDİSPANYA

4 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
Yarım paket eritilmiş margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Yumurta ve şeker, mikserele 6-7 dakika çırpılır. Üzerine erimiş margarin ve yoğurt katılır. Kısa süre daha çırpılır. Sonra elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir. 25 santimlik kelepçeli kalıp bolca yağlanır. Kek harcının yarısı kalıba dökülür. Kalan yarısına unlanmış vişne kurusu eklenir karıştırılır ve harcın üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.

ML® Pandispanya için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:33369 • adı:Vişneli Pandispanya • gönderen:pırlanta • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:26