ZENCEFİLLİ KAYISILI KEK

Malzeme
- Hamuru İçin:
- 2 adet yumurta
- 100 gram Sana yağı
- 100 gram pudra şekeri
- 1 su bardağı un
- 100 gram kuru kayısı = 6 adet
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 50 gram kuş üzümü
- 1 paket Kabartma tozu
- 1 paket Vanilya

Hazırlanışı
Kuş üzümlerini ayıklayıp, yıkadıktan sonra su da bekletin.
Kuru kayısıları tavla zarı şeklinde doğrayınız.
Derin bir kâsenin içine yumurtaları pudra şekerini, yumuşamış Sana yağını koyup, bir çırpıcı veya mikser yardımı ile harç krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek un ve kabartma tozunu ilave edin.
En son olarak vanilyayı, kuş üzümlerini ve doğranmış kuru kayısıları koyup, tahta bir kaşık yardımı ile karıştırın.
Kek harcını sıvı sana ile yağlanmış kek kalıbına alıp, kaşığın sırtı üzerini düzeltiniz.
Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakkika pişiriniz.
Pişen keki kalıbında 10 dak. Bekletip, servis tabağına ters çeviriniz.

© lezzetler.com tarif no:29437 • adı:Zencefilli Kayısılı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:46