



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

10 DAKİKADA ÇİKOLATALI KEK

125 gr bitter çikolata
120 gr toz şeker
150 gr un
3 yumurta
125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
5 ml kabartma tozu
2 ml karbonat
1 tatlı kaşığı tereyağı
25 ml galeta unu

Çikolatayı ekmek bıçağı ile doğrayın.

Mikro PRO 1 lt içinde Çikolata ve tereyağını 540 Watt'ta 2-3 dk eritip karıştırın.

Un, karbonat ve kabartma tozunu karıştırın.

Erimiş çikolatayı unun üzerine koyup önce şekerini sonra yumurtaları ekleyip çırpıcı ile karıştırın.

Mikro PRO 2.2 lt'nin içini tereyağı ile yağlayıp galeta unu ile kaplayın.

Kek karışımını koyup mikrodalga fırında 540 Watt'ta 8-10 dk pişirin.

Fırından çıkardığınızda 10 dakika bekletip servis tabağına alın.

İsteğe göre doğranmış çikolata ve çikolata sos ile süsleyip servis edin.

