



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKIŞKAN GLUTENSİZ KEK

<https://www.kumtel.com>

1/2 su bardağı badem unu
1/4 su bardağı kakao tozu
1/4 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı tuz
45 gr şekerli pastane çikolatası
1/4 su bardağı tereyağı
1/2 su bardağı toz şeker
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1/2 çay kaşığı vanilya özü

Badem unu, kakao tozu, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin; bir kenara koyun.

Çikolatayı tereyağı ile benmari usulu eritin.

Ateşten aldıktan sonra şekerle karıştırın, soğumaya bırakın.

Yumurta ve yumurta sarısını iyice birleşene kadar karıştırın.

Vanilyayı ekleyin. Badem unu karışımını ekleyin.

6 silikon kare fırın kabına döküp airfryera yerleştirin. 20 dakika pişirin.

ve sertleşene kadar üzerini örterek soğutun. Servis yapmadan önce kakao tozu serpin.

