



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM UNLU KEK

2 su bardağı tuzsuz badem
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket tereyağı (250 gr)
1 adet kare çikolata
5 adet yumurta
1 paket kabartma tozu

Bademler kaynar suda 3 dakika kadar tutulur, ince kabukları çekerek çıkarılır. Sonra blenderden geçirerek un haline getirilir. Çikolata ve tereyağı bir kaba konur ve benmari usulu eritilir. Yumurta ve pudra şekeri mikserle 4-5 dakika çırpılır. Üzerine erimiş tereyağı ve çikolata eklenir, kısa süre karıştırılır. Daha sonra badem unu ve kabartma tozu katılır, karıştırılır. Kek harcı yağlanmış kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45-50 dakika pişirilir.



Fotoğraf "gazo" tarafından gönderildi. 29.12.2018