BADEMLİ KEK

3 çorbakaşığı mısır unu
1/2 su bardağı ayıklanmış badem
1/2 paket tereyağı (veya margarin)
1 su bardağı pudra şekeri
3 çorbakaşığı un
4 yumurta
Süt

Bademleri, önceden ısıtıyığınız 150 derecelik fırında 15 dakika kadar kızartın, sonra mikserden geçirin. Bir corbakaşığı pudra şekeri ilave edip yeniden karıştırın.
Bir kapta, tereyağı veya margarini krema haline gelinceye kadar karıştırın bu sırada artan pudra şekerini yavaş yavaş ilave edin. Karışıma iki yumurta sarısı ve iki bütün yumurtayı bir kerede katın. Tüm malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra karışıma önce elenmiş unu, daha sonra mısır ununu ekleyin. Sonra da dövülüp toz haline getirilmiş bademi ve romu katın ve tekrardan karıştırın. Eğer hamur fazla yoğunlaşırsa biraz süt ilave edebilirsiniz.
Yağladığınız bir kek kalıbına bu karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 40-45 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis tabağına koyun, soğuduktan sonra servıs yapın.

ML® Armutlu Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1704 • adı:Bademli Kek • gönderen:zBayram • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:34