



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOL ÇİKOLATALI FİNCANDA KEK

1 paket Pakmaya Kakaolu Mayalı Kek Harcı

3 yumurta

2,5 çay bardağı (225 g) toz şeker

1 çay bardağı (100 ml) süt

1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ

2 su bardağı (200 g) un

Ayrıca:

Yarım paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Pakmaya Pudra Şekeri

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışıcaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Kakaolu Mayalı Kek Harcını ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış ısıya dayanıklı fincanlara paylaştırın.

Üzerlerine Pakmaya Bitter Parça Çikolata serpin.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 20-25 dakika pişirin. Dilerseniz üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin.

