BUĞULANMIŞ MEYVELİ KEK

350 g karışık kuru meyveler
1/4 bardak vişne suyu
110 g tereyağı, yumuşatılmış
110 g kahverengi şeker
2 büyük yumurta, çırpılmış
55 gr un
2 çay kaşığı karışık baharat
1 çorba kaşığı kıyılmış badem
Servis için:
Krema

Kurutulmuş meyveleri vişne suyu batırın ve bir gece bırakın.
Tereyağı ve şekeri iyice çırpın, unu ve baharatı, öğütülmüş badem ve süzülmüş kuru meyveleri katın, karıştırın.
Karışımı yağlanmış büyük bir kek kalıbına alın.
Üstünü alümünyum folyo ile sıkıca kapatın.
Fırınlayın, çıkarıp 10 dakika bekletin, sonra bir tabağa alın ve krema ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:135450 • adı:Buğulanmış Meyveli Kek • gönderen:sultan ener • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:20