



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BATON KEK

3 yumurta,
1 su bardağı (175 g) toz şeker,
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ,
1 çay bardağı (100 ml) süt,
2 su bardağı (200 g) un,
1 paket Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcı,
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolatadır.

Üzeri için:

Çikolatalı kek tarifinizin üzerini süslemek için;

1 çay bardağı (100 ml) Pakmaya ŞefKrema,

1-2 çay kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası,

1 paket Pakmaya Sütü Pul Çikolata malzemelerini kullanarak sos hazırlayıp, süsleyebilirsiniz.

Yumurta ve 1 su bardağı şeker bir karıştırma kasesine alınarak yaklaşık 2-3 dakika boyunca köpük köpük olana dek çırpılır.

1 çay bardağı süt ve 1.5 çay bardağı yağ ekledikten sonra bir süre daha çırpmaya devam edilir.

Aynı zamanda ayrı bir kasede çikolatalı kek tarifi harcı için Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcı ve un birbirleri ile homojenize olana dek karıştırılır.

Diğer taraftan hazırlanmış olan sıvı karışımla un ve mayalı kek harcı karışımı bir araya getirilerek tekrardan birkaç dakika çırpılır.

Kalıpta kek tarifinin kek harcına parça bitter çikolata eklenir ve spatula yardımıyla karıştırılır.

Margarin ile yağlanan pratik kek baton kek kalıbına karışım dökülür.

Çikolata soslu kek 10 dakika boyunca soğuk fırında bekletilir. Ardından fırın 175 dereceye ayarlanır ve 35-45 dakika pişirilir.

