



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI KEK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker (160 gr)
- 1 çay bardağı eritilip ılınmış tereyağı
- 1 çay bardağı portakal suyu
- 1 çay bardağı su (80 ml)
- 1,5 su bardağı un (180 gr)
- ½ su bardağı Pakmaya Pirinç Unu (50 gr)
- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Puding
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Üzeri için:
 - 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Yumurtalar ile şekeri köpük köpük olana dek mikserde çirpın.

Eritilip ılınmış tereyağını, portakal suyunu ve suyu ekleyip 1 dakika daha çirpın.

Ayrı bir kaptan unu, Pakmaya Pirinç Unu'nun, Pakmaya Çikolatalı Fındıklı Puding'i (toz), Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i harmanlayın.

Unlu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.

Kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

