



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

<https://multicooker.com>

Buğday unu 110 gr
Yumurta 200 gr (4 adet)
Tereyağı 155 gr
Şeker 150 gr
Siyah çikolata (bitter) 60 gr
Kabartma tozu 10 gr

Çikolatayı ince rendeleyin, tereyağını (150 gr) yumuşatın. Yumurtaları şekerle iyice karıştırın ve köpük köpük olana kadar çırpın. Sürekli karıştırarak yumuşak tereyağı, un, kabartma tozu, rendelenmiş çikolatayı ekleyin ve iyice karıştırarak homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı sürün (5 ml), içine hamuru koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 1 saat olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

