ÇİKOLATALI KEK

Gerekli malzeme
2 su bardağı un
125 gr margarin
1 su bardağı tozşeker
1 kahve fincanı toz fındık
3 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 yumurta
Yarım su bardağı süt
Üzeri için:
Çikolata sosu

Yumurtaları toz şekerle çırpın. Eritilmiş ılık margarin ve sütü ekleyip karıştırın. Un, toz fındık, kakao, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip akışkan kıvamlı bir kek hamuru halini alana kadar çırpın.
Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayıp hamuru boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin, sonra dereceyi 160'a indirip 10 dakika daha pişirin. Kekiniz soğuyunca kalıbı ters çevirip keki çıkarın. Soğumuş keki servis tabağına alıp üzerini çikolata sosla kaplayın. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:36928 • adı:Çikolatalı Kek • gönderen:letafet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:34