



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KEK

250 g margarin
170 g (1 su bardağı) toz şeker
3 yumurta
100 g (1 su bardağı) Dr. Oetker Mısır Nişastası
165 g (1,5 su bardağı) un
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
100 g (1 su bardağı) öğütölmüş fındık
1 paket Dr. Oetker Çikolata Parçaları
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Tarçınlı Dekor Şekeri

Margarin ve toz şekerini mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurta, nişasta, un, kakao ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hazırlanan karışıma fındık ve çikolata parçalarını ilave edip mikserin en düşük devrinde 1 dakika daha çırpın.

Hazırlanan hamuru 24 cm çapındaki yağlanmış dilimli derin kek kalıbına alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Fırından aldığınız keki 10 dakika beklettikten sonra kalıptan çıkarın. Soğutup üzerine tarçınlı dekor şekerini serpin ve dilimleyerek servis yapın.