ÇİKOLATALI VEGAN KEK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
70 g bitter çikolata vegan
1 çay bardağı esmer şeker
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 tutam tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
1 su bardağı un
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (18x25 cm)

Kalıbın içerisine kenarlardan taşacak şekilde pişirme kağıdı yerleştirin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin.
Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 190 °C
Turbo pişirme: 180 °C
Esmer şeker, toz şeker, kakao, hamur kabartma tozu, şekerli vanilin ve tuzu bir kaba alıp karıştırın. Üzerine sıvı yağ, su ve unu ekleyip el çırpıcısı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 2 dakika karıştırın. Erittiğiniz çikolatayı ilave edip karıştırmaya devam edin. İri kırılmış cevizleri ekleyin ve kısa bir süre daha karıştırın. Hamuru hazırladığınız kalıba alın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika
Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:168384 • adı:Çikolatalı Vegan Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:48