



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KAKAOLU KEK

3 tane yumurta
1,5 su bardağı ile toz şeker
2 çay bardağı kadar süt
1 çay bardağı ile ayçiçeği yağı
2,5 su bardağı silme un
2 tatlı kaşığı ile kakao
2 yemek kaşığı ile nutella
1 çay bardağı kadar damla çikolata
1 adet paket kabartma tozu
Fırın Kabını Yağlamak için:
1 yemek kaşığı kadar tereyağı
1 tatlı kaşığı silme un

3 adet yumurtayı derin bir kaptan kırıldıktan sonra toz şekerini ilave ederek, şeker eriyene kadar mikser ile çırpmaya devam edin.

Kek karışımını hazırlamak için sırayla; ayçiçeği yağın, sütü, ellediğiniz un ve son olarak kabartma tozunu ekledikten sonra mikserle çırpma işlemine -devam edin.

Hazırladığınız bu karışımın içine sırasıyla kakao, nutella ve damla çikolatayı ekledikten sonra, tahta bir kaşık ile karıştırmaya devam edin

Kekin kalıba yapışmaması için fırın kabını tamamen yağlayarak göz kararı ile bir miktar un ilave edin.

Kekin piştikten sonra yapışması için ve üzerine un serpmeyi Unutmayın

Hazırlamış olduğun kekin harcını kekin kalıba boşalttıktan sonra üzerini bir tahta kaşık ya da spatula yardımı ile düzeltin

Hazırladığınız bu kek karışımını önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin.

Kekini çektiğinizden ve dinlendikten sonra dilimleyerek sevdiğinizinize servis edin.

