



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KAKAOLU KEK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı kakao
2,5-3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
Damla çikolata

Öncelikle şeker ve yumurtalar beyazlaşmaya kadar çırpılır.
Sonra sıvı yağ, süt, su ilave edilip tekrar çırpılır.
Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya ve kakao eklenip son kez daha çırpılır.
Kek kalıbımız sıvı yağ ile yağlanıp, kekin kalıptan kolayca çıkması için kalıba un serpilir.
Kek harcımız kalıba dökülüp üzerine damla çikolata serpilir.
Önceden ısıtılmış 180° fırında 40 dakika pişirilir.
40 dakika sonra keki fırından çıkarıp kürdan ile pişmişliği kontrol edilir.
Kekimiz kürdana yapışmıyorsa pişmiş demektir.
15-20 dk sonra kalıptan çıkarılıp servis yapılabilir.

