ELLE KEK

5 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı toz kakao
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
2 su bardağı un

Önce kuru malzemeler olan, un, pudra şekeri, toz kakao, kabartma tozu ve vanilya büyük bir çanağa konur. Elle bütün malzeme birbirine girene kadar karıştırılır. Başka bir kaba yumurtalar kırılır, tuz eklenir, elle tamamen parçalanana kadar çırpılır. Üzerine süt, yumuşak tereyağı eklenir ve iyice çırpılır. Sıvı karışım, kuru karışıma eklenir. Elle hiç pürüz kalamayana kadar yoğrulur. Tereyağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıkınca sunu tabağına ters çevrilir.

© lezzetler.com tarif no:145075 • adı:Elle Kek • gönderen:sadıka müezzinoğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:56