ELMALI CEVİZLİ KEK

https://www.herbalife.com.tr/

3 adet yumurta
4 çorba kaşığı (52 g) Herbalife Formül 1 Vanilya Aromalı Shake karışımı
1 kahve fincanı esmer toz şeker
1 su bardağı yağsız süt
2 su bardağı tam buğday unu
2 adet rendelenmiş elma
2 tatlı kaşığı tarçın
1 kahve fincanı ceviz içi

Yumurtaları şeker ile köpük olana dek çırpın. Herbalife Formül 1 Vanilya Aromalı Shake karışımını ve sütü de ilave edin. Birkaç dakika daha çırpın.
En son buğday ununu, tarçını, ceviz içini ve rendelenmiş elmayı ekleyin. Spatula ile tüm malzeme birleşinceye kadar karıştırın.
Karışımı yuvarlak kek kalıbına dökün.
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.
Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:164054 • adı:Elmalı Cevizli Kek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:29.05.2024 - 08:55