



ELMALI İSVEÇ KEKİ

<https://migros.com.tr>

120 gr. tereyağı
350 gr. şeker
200 gr. yumurta
300 gr. un
10 gr. kabartma tozu
1 gr. tuz
125 gr. süt
3 adet elma
10 gr. tarçın
75 gr. ceviz içi

1. Yumurta ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın.
2. Ardından tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin.
3. Diğer kuru malzemeleri de ekleyip bir süre daha çırpıttıktan sonra önceden rendelenen ve suyu sıkılan elmaları ekleyin; kek kalıbını yağlayın ve unlayın.
4. Kek karışımını eşit bir şekilde kaba dökün.
5. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

