ELMALI KEK

1 paket vanilya
0.5 su bardağı süt
125 gr sana Hamurişi
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
2 adet elma
2 adet yumurta
İçi İçin:
2 küçük boy elma
1 tepeleme yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın kullanabilirsiniz

Fırınınızı 175°C'ye ısıtın. Kare kek kalıbını yağlayın ve hafifçe unlayın. Sana Hamurişi?ni eritin, soğumaya bırakın. Kabartma tozu, vanilya ve unu birlikte bir kaba eleyin. Elmaların kabuğunu soyun, rendeleyin. Bir tencereye şekerle birlikte koyun, elmalar hafif diri kalıncaya kadar orta ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra tarçını ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Yumurtaları ve şekeri, derin bir kapta mikserin orta hızında 2 dakika çırpın. Eritilmiş, soğutulmuş Sana Hamurişi?ni ve sütü ilave edin, 1 dakika daha çırpın. Elediğiniz unlu karışımı ilave ettikten sonra mikserin yavaş hızında 1 dakika çırpın. Pişirdiğiniz elmayı keke ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Kek hamurunu kalıba dökün. Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 50 dakika pişirin. Fırından çıkartın. Ilık hale geldikten sonra kek kalıbından çıkartarak servis tabağına alın. Soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Kek için kullanacağınız yumurta ve Sana yağı mutlaka oda sıcaklığında olmalıdır. Aksi halde kek iyi kabarmaz.

© lezzetler.com tarif no:61472 • adı:Elmalı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:10