



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESPRESSO KEK

www.miele.com.tr

250 gr. Tereyağı, yumuşak
180 gr. Şeker
2 Paket Şekerli Vanilin
4 Yumurta
150 gr. Un
1 çay kaşığı Kabartma tozu
100 ml Espresso veya 2 çay kaşığı Espresso tozu
100 gr. Damla Çikolata
100 gr. Fındık, öğütülmüş
Glazür malzemesi:
200 gr. Pudra Şekeri
4 yemek kaşığı Espresso

Tereyağını krema halini alıncaya kadar çırpın, değişimli olarak şeker, şekerli vanilin ve yumurta ilave edin. Kabartma tozu katılmış un, Espresso- veya Espresso tozunu ve fındıkları malzemeye karıştırın. En son damla çikolataları hamura ilave edin. Hamuru yağlanmış cam kaseye sürün ve üstü kızarıncaya kadar fırında pişirin. Pudra şekerini Espresso ile pürüzsüz bir şekilde karıştırın. Ve bu karışımı henüz sıcak olan kekin üstüne sürün.