



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA KAKAOLU KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

2 çay bardağı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

6 adet fincanın içini margarin veya tereyağı ile yağlayın.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve sıvı yağı ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Un, kakao ve hamur kabartma tozunu ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru fincanların yarısına kadar doldurun.

Fincanları bir tencerenin içine sıkıştırarak yerleştirin. Fincanların yarısına gelecek kadar tencereye su doldurun.

Üzerine temiz bir bez örtün ve tencerenin kapağını kapatın. Orta ısıdaki ocakta kaynama başlayınca kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 15 dakika pişirin. Süre sonunda kapağı açın, bezi alın ve

fincanları dikkatlice tencereden çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra arzuya göre servis tabağına ters çevirerek

veya fincanda üzerlerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

