FİNCANDA KEK

1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1.5 çay bardağı şeker
2 çay bardağı un
2 kaşık kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım paket margarin

Önce yumurtanın içine şekeri ekleyip, bir süre çırpın. Ardından bütün malzemeler konur ve iyice çırpılır. 6 adet neskafe fincanı yağlanır. (Kekte yağ olmadığından, mutlaka iyice yağlayın; yoksa yapışır.) Kek hamuru ile, fincanların yarısını doldurun. Yayvan bir tencereye fincanları dizin. Fincanların yarısına gelecek şekilde ılık su ekleyin.Tencerenin ağzı açık bir şekilde, su kaynayana kadar bekleyin. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatın. Ağzını hiç açmadan, kısık ateşte 20 dakika pişirin. Altını kapattıktan sonra, 15 dakika kapağı açmadan dinlendirin. Püf Noktası

Not: İsterseniz, fincanlara kek hamurunu dökmeden önce, topkeklerin altına konulan kağıtlardan koyabilirsiniz. Çok güzel oluyormuş. Tencerenin kapağından buharlaşan sular damlamasın diye, kağıt havlu veya temiz bir bez koyabilirseniz iyi olur. Keklerin üzerine isterseniz, yarım paket çikolata sosu yapıp dökebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:94450 • adı:Fincanda Kek • gönderen:nafile • indirme tarihi:22.05.2024 - 02:03