GAZOZLU KUP KEK

www.cookieland.net

5 yumurta
5 su bardağı un
2 su bardağı şeker
1/2 paket vanilya
1 küçük şişe meyveli gazoz
1/2 paket kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi

Yumurta ve şekeri koyu yoğurt kıvamına gelene kadar çırpın. Sırayla diğer malzemeleri ilave edin ancak gazozu en son ekleyin. Orta ısılı fırında 55-60 dakika pişirin. Pişme sırasında fırın kapağını fazla açmamaya özen gösterin.
Süslemesi için, soğuyan kup keklerinizin üzerini önce kalıp yardımıyla yaprak şeklinde kestiğimiz yeşil şeker hamurlarıyla süsleyin. Üzerini yine kalıpla kestiğiniz beyaz şeker hamuruyla kapatın. En üstünü ise hamurla yaptığınız şirin ayıcıklarla süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:86809 • adı:Gazozlu Kup Kek • gönderen:susmuş • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:31