



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLAZÜRLÜ KEK

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

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Glazür

2,5 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Süt, sıvı yağ ve şekerli vanilin ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Glazür karışımını bir kaseye alın. Üzerine sütü ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Kekin üzerine yayın. Glazür donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

