



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KAKAOLU KEK

<https://www.egeglutensiz.com>

2 Su bardağı Toz Şeker

125 gr. eritilmiş Margarin yada Tereyağ

Yumurtalar ve Toz Şeker mikser yardımı ile derin bir kapta çırpılır.

Süt, eritilmiş Tereyağ ve Vanilya karışıma eklenerek çırpmaya devam edilir.

Kek harcına Kakao, elenmiş Un ve Kabartma Tozu ileave edilerek karıştırmaya devam edilir.

Hazırlanan Kakaolu Kek karışımı yağlanmış kek kalıbına dökülür.

Önceden ısıtılmış 175 °C derece fırında 35 dakika kadar pişilir.

Pişmiş kek içini çekmesi için bir süre bekletilir, ılımaya başladığında kabından çıkarılır.

Dilerseniz çikolata sosu veya rendelenmiş hindistan cevizi ile servis edebilirsiniz.

