



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KAKAOLU KEK

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

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
1 su bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yumurta
30 g Dr. Oetker Glutensiz Kakao
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını çırpma kabına koyun. Üzerine toz şeker, su, sıvı yağ, yumurta, kakao ve şekerli vanilini ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 55 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

