GLUTENSİZ KEK

Fatih Belediyesi

3 adet yumurta
1 çay bardağı agave şurubu veya ½ çay bardağı pekmez
3 yemek kaşığı zeytin yağı 2 adet muz
3 yemek kaşığı kuru üzüm
2,5 su bardağı pirinç unu (ya da 2 su bardağı glutensiz un)
1 paket kabartma tozu
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
½ çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
½ su bardağı file badem

Yumurta ve agave şurubunu derin bir kapta bir mikser yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
Zeytinyağını kattıktan sonra kısa bir süre daha karıştırma işlemini sürdürün.
Kabuğunu soyduğunuz muzları, bir çırpıcı yardımıyla ezdikten sonra kek harcına ekleyin ve bir spatula yardımıyla karıştırın.
Elenmiş pirinç unu, kabartma tozu, rendelenmiş limon kabuğu ve tarçını ilave edin. Sap kısımlarını ayıkladığınız ve hafif bir şekilde unladığınız kuru üzümleri katın.
Tüm malzemelerini eklediğiniz kek harcını, miksere gerek kalmadan bir spatula yardımıyla karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serili baton bir kek kalıbına dökün.
Üzerini düzelttikten sonra file bademleri serpiştirin.
Glutensiz keki, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika kadar pişirdikten sonra dilim dilim servis edin.

© lezzetler.com tarif no:173240 • adı:Glutensiz Kek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:05