GLUTENSİZ KİRAZLI KEK

http://www.ebruomurcali.com.tr

2 su bardağı glutensiz un
3 adet yumurta
2,5 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı erimiş tereyağı
1 çay bardağı portakal suyu
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı kabartma tozu glutensiz
1 çay kaşığı xhantan gum
1,5 su bardağı çekirdeksiz taze kiraz

Yumurta ve toz şekeri, krema kıvamını alıncaya kadar çırpın. Tereyağını ekleyerek karıştırın. Diğer hamur malzemelerini ekleyerek, kek hamuru kıvamında bir hamur hazırlayın. Yağlanmış kek kalıbınıza hamurunuzu boşaltın. Kirazlarınızı hamurun üzerine koyun. 160 derecede ısıtılmış fırında, kabarıp içi pişene kadar fırınlayın.



© lezzetler.com tarif no:138065 • adı:Glutensiz Kirazlı Kek • gönderen:sobalı • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:39