



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANÜL KAHVELİ KEK

Malzemeler:

- 1/2 paket yumuşak margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı granül kahve
- 2 yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1+1/3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 su bardağı kakao
- 3/4 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı çikolata
- Sosu için:
- 100 gr margarin
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı soğuk süt

Hazırlanışı:

Margarin ve şekeri çırpın.Sırasıyla granül kahveyi,yumurtaları,vanilyayı,un,süt,kakao,kabartma tozu ve çikolataları ekleyin.Her eklemeye çırparak devam edin.İster yağlanmış küçük kalıplara(böylesi daha güzel oluyor),isterseniz 30 cm çapında yağlanmış tek bir kalıba dökün.170 dereceye ısıtılmış fırında pişirin.Süresi fırına göre değişebilir.Kekin fırından çıkmasına yakın küçük bir tencerede margarini eritin.Ateşten alın.Şeker,kakao,vanilya ve yumurtayı ekleyip çırpın.İstediğiniz kıvamda akıcı olana kadar soğuk süt ekleyip çırpın.Sıcak kekin üzerine çatal veya kürdanla delikler açın ve bu sosu üzerine dökün.Sıcak sıcak veya buzdolabında bekleterek tüketebilirsiniz.

[ML® Kahveli Kek için tıklayın](#)