HİNDİSTANCEVİZLİ PUF KEK

http://www.hurriyet.com.tr

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
1 çay bardağı ceviz
Yarım su bardağı hindistancevizi
Üzeri için:
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Yumurtaları köpürene kadar mikserde çırpın. Şekeri ilave edip çırpma işlemine devam edin. Süt ve sıvı yağı ekleyin. Un, vanilya ve kabartma tozunu da ilave ettikten sonra pürüzsüz olana kadar çırpmaya devam edin. Hindistan cevizi ve ceviz parçalarını bu karışıma ekleyin ve kaşıkla karıştırın.
Yağlamış olduğunuz kek kalıbına harcı dökün. Keki 175 derece fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarmadan kürdan ya da bıçak batırın, temiz çıkıyorsa kekiniz pişmiş demektir.
Fırından çıkardığınız kekin iyice soğumasını bekledikten sonra kalıptan çıkarabilirsiniz. Dilerseniz üzerine pudra şekeri serpin.

© lezzetler.com tarif no:142184 • adı:Hindistancevizli Puf Kek • gönderen:simitçi • indirme tarihi:03.05.2024 - 15:26