İKİ KATLI KEK

Malzemesi:
3 su bardağı un
1 büyük paket margarin
10 çorba kaşığı pudra şekeri
2 yumurta
üstüne:
250 gram pudra şekeri
300 gram ceviz içi
1 yumurta
2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay bardağı süt

Hazırlanışı:
Yağı eritmeden porselen bir kaseye koyun. Şekeri ilâve ederek biraz karıştırın. Sonra yumurtayı koyup bir kez daha karıştırın. Unun içine kabartma tozunu koyarak eleyin. Elenmiş onu yukardaki karışıma koyarak karıştırın. Yağlanmış bir kek kalıbına hamuru hafif bastıra bastını yerleştirin. Diğer tarafta cevizi makinede çekin. Cevizi bir kaba koyup içine yumurtayı, şekeri, tarçını, sütü koyup iyice karıştırın. Bu karışımı kalıptaki hamurun üzerine döküp yayın. Isıtılmış orta hararetli fırında pişirin. Fırından alıp soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37641 • adı:İKİ KATLI KEK • gönderen:şakayık • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:19