



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ KEKİ

200 gr. margarin
150 gr.un
150 gr. tozşeker
150 gr. nişasta
4 yumurta
1 paket vanilya
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
60 gr. çekilmiş badem
40 gr. çekilmiş fındık
100 gr. limon şekerlemesi (citronat)
100 gr. portakal şekerlemesi (orangeat)
5-6 damla badem esansı
1 avuç kuru üzüm
bitter çikolata parçaları
süslemek için pudra şekeri

1- Margarini krem gibi olana kadar karıştırın. Sırasıyla şeker, vanilya, yumurta, un kabartma tozu, badem ve fındık ekleyip karıştırın.

2- Badem aromasını, limon ve portakal şekerlemesini, kuru üzümü, çikolata parçacıklarını ekleyin.

3- 175° de 60-75 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üstüne pudra şekeri serpin.

[ML® Üzümlü İngiliz Bisküvisi için tıklayın](#)