ISLAK KEK

3 yumurta
3 çorba kaşığı kakao
80 gram bitter çikolata
1 adet portakal suyu
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı irmik
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı şeker
Islatmak için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı erimiş çikolata

Çırpma kabının içinde yumurta, irmik ve şekeri iyice çırpın. Portakalın kabuklarını rendeleyip ekleyin. Suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Karışımı fazla karıştırmadan kalıbın içine boşaltın ama istenirse içine son olarak kakao ve çikolata rendelerini ilave edip karıştırın. Keki 170 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine süt ve erimiş çikolatayı döküp ıslatın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.05.2023

© lezzetler.com tarif no:102995 • adı:Islak Kek • gönderen:mesnevi • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:35