ISLAK KEK

250 Gr Sana Hamurişi
4 Adet yumurta
2 Su Bardağı toz şeker
1 Su Bardağı süt
2,5 Su Bardağı un
4 Yemek Kaşığı kakao
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı süt, kakao ve eritilmiş margarini iyice karıştıralım. Bu karışımdan 1 su bardağını ayıralım. Karıştırma kabında kalan malzemenin içine geri kalan toz şeker ve yumurtayı koyup iyice çırpalım. En son elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı koyup yağlanmış tepsiye boşaltalım. 160 derece ısılı fırında 25-30 dakika pişirelim. Fırından çıkan kek biraz ılıyınca bütün yüzeyini bıçak veya çatal yardımıyla delelim. Ayırdığımız sosu kekin üzerine kaşıkla dökelim.

© lezzetler.com tarif no:83753 • adı:Islak Kek • gönderen:rukiyem • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:52