



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ISPANAKLI VE KAKAOLU KEK

SuperFresh Ispanak 1 paket
Yumurta 4 adet
Toz Şeker 1,5 su bardağı
Su 1 su bardağı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Kakao 4 yemek kaşığı
Kabartma Tozu 1 paket
Vanilya 1 paket
Un 2,5 su bardağı
Ceviz İçi yarım su bardağı

SuperFresh Ispanakları buharda 5 dakika haşlayın.

Blender'da 1 yemek kaşığı sıvı yağla birlikte püre olana dek çırpın.

Yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana dek çırpın.

Kalan zeytinyağını ve suyu ekleyin. 1 dakika daha çırpın.

Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin, spatula ile alttan üste doğru havalandıra havalandıra karıştırın.

Elde ettiğiniz kek hamurunu üçe ayırın. Hamurlardan bir kısmına kakao ile 1 yemek kaşığı su ilave edin, ikinci hamura ıspanak püresi ilave edin.

Yağlanmış yuvarlak kek veya pasta kalıbına dönüşümlü olarak her üç hamurdan dökün. Sade hamurun üzerine ceviz içi serpin.

En son uzun bir çubuk yardımı ile kekin üzerinde şekiller çizin.

170 dereceye ayarlı fırında, 45-50 dakika pişirin.

Dilimleyip servis yapın.

