



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÂĞITTA ÇİKOLATALI KEK

- 2 yumurta
- 80 gram bitter çikolata
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 limon ya da portakal kabuğu rendesi
- 1 palet kabartma tozu
- 1 çay bardağı çiğ krema ya da süt
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabının içinde un, kakao, irice doğranmış çikolata, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağ, çiğ krema ve yumurtaları ilave ederek çırpın. Bu karışımdan kaşıkla kâğıt kek kalıbına paylaştırarak tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Soğutup servis tabağına aktarın.