



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ÇİKOLATALI VE VİŞNELİ KEK

<https://www.sabah.com.tr>

125 gram margarin
3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 su bardağı dondurulmuş vişne
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı süt

Yumurtaları şekerle birlikte bir kaba alıp mikserle çırpın. Margarin eritip soğutun ve sütle birlikte şekerli karışıma ekleyin. Çırpıma devam edin. Elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip çırpma işlemini tamamlayın. Kek karışımını küçük kağıt kalıpların yarısını dolduracak şekilde paylaşın. Üzerlerine 3-4 adet dondurulmuş vişne koyun. Vişnelerin üzerine de damla çikolata serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin. Soğutup servis yapın.

Not: Bu kekleri, eğer varsa, oval mekik kalıplarında da pişirebilirsiniz.

