



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA SOSLU KEK

MALZEMELER

3 YUMURTA
1/2 PAKET MARGARİN
1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
1 ÇAY BARDAĞI SÜT
3 SU BARDAĞI UN
2 SU BARDAĞI ŞEKER
1 PAKET KABARTMA TOZU
2 PAKET VANİLYA
20-35 VİŞNE VEYA TAZE ÜZÜM
20-30 KAĞIT KEK KALIBI (TEK KİŞİLİK KALIP)
SOSU İÇİN:
1 YUMURTA
2 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER
2 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO
1/2 ÇAY BARDAĞI SÜT

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaştırıp köpürene dek çırpalım. Sütü, eritip soğuttuğumuz margarini, sıvı yağı, vanilyaları, ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Hamuru kağıt kek kalıplarının yarısına gelecek şekilde kalıplara boşaltalım. Kalıpları fırın kabına dizelim. 180 derece ısıllı fırında kekleri pişirelim ve kağıdından ayıralım. Yumurtayı, şekerini kakaoyu mikserle birlikte bir iki dakika çırpalım ve keklerin üzerine sosu gezdirelim.

[ML® Kağıtta Kakaolu Kek için tıklayın](#)