



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA TEREYAĞI KREMALİ KEK

110 g kendinden kabaran un, elenmiş
110 g şeker
110 g tereyağı, yumuşatılmış
2 büyük yumurta
1 çay kaşığı vanilya özü
Dekoresi için:
100 g tereyağı, yumuşatılmış
200 g pudra şekeri

Fırını 190 ° C'e önceden ısıtın.

Un, şeker, tereyağı, yumurta ve vanilya özünü bir kasede birleştirin ve 2 dakika ya da pürüzsüz olana kadar çırpın.

Karışımı kağıtlara arasına böldükten sonra teneke fırına aktarın ve 15-20 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler yapılıdır. Kekleri tel rafa aktarın ve tamamen soğutun.

Tereyağını çırpın, sonra yavaş yavaş şekeri ilave ederek çırpmaya devam edin.

Tereyağlı kremayı kek üzerine yaymak için bir palet bıçağı kullanın.

