



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA YABANMERSİNLİ VE ÇİKOLATALI KEK

110 g un, elenmiş
1 çay kaşığı kabartma tozu
110 g şeker
110 g tereyağı, yumuşatılmış
1 büyük yumurta
1 çay kaşığı vanilya özütü
75 g çikolata damlası
Dekore için:
100 g dekor şekerlemeleri
100 g yaban mersini

Fırını 190 ° C'ye ısıtın.

Un, kabartma tozu, şeker, tereyağı, yumurta ve vanilya özütünü bir kasede birleştirin ve 12 dakika ya da pürüzsüz olana kadar birlikte çırpın. Çikolata parçacıklarını karıştırın.

Karışımı 6 adet kağıt kalıba paylaşın, fırın tepsisine dizin.

Tepsiyi fırına aktarın ve 20-25 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir.

Kekleri tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

Keklerin üzerine dekorasyon şekerlemesi ve yaban mersini serpin.

