KAHVE TADINDA KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı neskafe
1 su bardağı su
Yarım paket margarin
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un

Şeker ve yumurta bir kaç dakika çarpılır. Sonra eritilmiş margarin, su, neskafe, kakao eklenir, bir kaç tur karıştırılır. Elde edilen karışımdan 1 su bardağı ayrılır. Sonra kalan kısma vanilya, un ve kabartma tozu ilave edilir. Kaşıkla karıştırılır, yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 1 saat pişirilir. Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir. Servis tabağına ters çevrilir. Üzerine ayrılan karışım gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:101594 • adı:Kahve Tadında Kek • gönderen:feyza 15 • indirme tarihi:10.05.2025 - 16:32