



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ÇİKOLATALI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tuzu
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı kakao
- 80 gram bitter çikolata
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı fındık

Yumurtaları derin bir kabin içinde çırpın. İçine şekeri, süt ve sıvı yağı da koyup çırpmaya devam edin. Üzerine kakao, un, vanilya, kabartma tozu ve diğer bütün malzemeleri katıp karıştırmayı sürdürün. Küçük kek kalıplarına döküp 170 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Üzerine istenirse portakal suyu gezdirip, fındık serpip servise sunun.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024