



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KEK

<https://www.colyaklayasamak.com.tr>

125 gr.margarin
1 su bardağı toz şeker
2-3 yemek kaşığı kakao
1/2 su bardağı süt
2 yumurta (sarıları ve akları ayrılmış)
1 Paket glutensiz vanilya
1 su bardağı glutensiz un
1 paket glutensiz kabartma tozu

Margarin, toz şeker, kakao ve sütü tencereye alıp ocağa koyun.1 dakika kaynatın.Soğuyunca 1 çay bardağı kadarını ayırın. Kalanın içine yumurta sarılarını, vanilyayı, unu ve kabartma tozunu ekleyerek çirpin ve bir hamur yapın. Ayrı bir kaptaki yumurtaların aklarını kar haline gelinceye kadar çirpin. Hamurun içine kaşık kaşık yedirerek elde edilen bu karışımı 20-25 cm.çapında bir kaba koyun. 150 derecede 35-40 dakika pişirin. Üzerine en son olarak ayırmış olduğunuz sosu dökün ve servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.06.2023