



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KEK

Malzemeler:

- 125 g margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 2-3 yemek kaşığı kakao
- yarım su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 paketli şekerli vanilin
- 1 su bardağı un
- 1 poşet kabartma tozu

Hazırlanışı:

Margarin, şeker, kakao ve sütü karıştırarak 1 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğutun ve 1 çay bardağı kadarını ayırın. Kalanına sırasıyla, yumurta sarıları, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip çirpin. Yumurta aklarını ayrı bir yerde kar haline getirip hamura karıştırın. 18 x 30 cm ölçülerinde ki kalıba yayın. 150°C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkartıp 10 dakika bekletin ve üzerine ayırdığınız kakaolu karışımı dökün.

[ML® Vişneli Islak Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021