



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAKAOLU KARE KEK

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
 - 1 ay bardağı pudra şekeri
 - 1 küçük paket çikolata
 - 1 paket vanilya
 - 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
 - 2 dolu çorba kaşığı tereyağı
 - 2 orba kaşığı kakao
 - 2 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 su bardağı süt
 - 1 küçük paket çikolata
 - 1 tatlı kaşığı nişasta
 - 1 ay bardağı şeker
 - 1 orba kaşığı kakao

Yapımı:

Çukur bir kapta yumurta şeker beyazlaşana kadar çırpılır. Üzerine yakmadan çikolata ile eritilmiş tereyağı, kakao, vanilya, un ve kabartma tozu eklenir, kısa süre karıştırılır. Karışım kare, yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Kek fırından çıkarılır, soğurken üst malzeme küçük bir tencereye konur, kısık ateşte karıştırarak pişirilir. Kek üzerine dökülür. 10 dakika sonra kare kare keserek servise sunulabilir.

[ML® Kağıtta Kakaolu Kek için tıklayın](#)