



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAKAOLU KEK

1 küçük paket margarin yağı «125 gr.»
3 yumurta
125 gr. toz şeker «3/4 bardak»
2 çorba kaşığı pirinç unu
3 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 dolu çorba kaşığı iyi cins kakao

Derin bir kaptaki yağ tahta kaşıkla iyice dövülerek yumuşatılır. Sonra şeker ilâve edilerek tekrar 15 dakika süre ile ve ara vermeden vurulur ve bu esnada yumurtaların sarıları birer birer ve vurulmaya ara vermeden ilâve edilir. Yumurtaların akları ayrıca katı köpük haline gelinceye kadar vurulur. Un, pirinç unu, kakao ve kabartma tozu karıştırılarak ilk karışıma katılır ve halledilir en sonra vurulmuş olan yumurta akları da konur. Ve iyice karıştırılır. Elde edilen namur, yağlanıp unlanmış bir kalıba aktarılarak fırına verilir ve ortalama 30 dakika sonra alınıp soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilerek servise konur.

[ML® Madlen Kek için tıklayın](#)
