



KAKAOLU KEK

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

150 gr tereyağı, oda ısısında
270 gr toz Őeker
75 gr kakao
1 paket vanilya
2 yumurta
65 gr un
File badem

Fırını 170 dereceye ayarlayın. 23 cm karelik kelepçeli kek kalıbına yağlı kağıt serin. Tereyağı, Őeker, kakao ve vanilyayı ısıya dayanıklı çukur bir kaseye alın. İçi kaynayan su dolu bir tencerenin içerisine oturtun ve tereyağı tamamen eriyinceye kadar karıŐtırın. Kaseyi ocaktan alıp teker teker yumurtaları ekleyip spatula ile karıŐtırın. Unu ekleyin ve hamuru kalıba aktarın. Üzerine file badem serpin. Fırında 20-25 dakika piŐirin. Dilimleyip servis yapın.

