



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KEK

3 tane yumurta
2 su bardağı kadar toz şeker
1 su bardağı kadar süt
2 su bardağı ile un
Yarım paket eritilmiş tereyağı ya da margarin
5 yemek kaşığı ile kakao
1 tane kabartma tozu
1 tane vanilya
Kek Kalıbının Yağlaması için:
Sıvı yağ

Derin bir kapta Yumurta ve toz şekeri bir mikser ile hızlıca çırpın.
Sütü, eritilmiş tereyağını ve vanilyayı ekledikten sonra çırpma işlemine devam edin.
Kekinizin harcına elenmiş unu kakao, ve kabartma tozunu ilave ettikten sonra karıştırın.
Hazırladığınız kakaolu kek karışımını önceden yağlamış olduğunuz kek kalıbına dökün.
Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35 dakika kadar pişirdikten sonra İçini çekmesi için bekledikten sonra kekinizi kalıbından çıkartın.
İsteğe göre; hazırladığınız çikolata sosu, renkli şekerler ya da rendelenmiş hindistancevizi ilave ederek servis edin.

