



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU KEK

### Malzeme

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı Sıvı Sana
- 1 buçuk su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- ½ ad limon suyu
- 1 paket Kabartma tozu

### Hazırlanışı

Derin bir kâsede yumurta ve şekeri mikser ile krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Yumurta ve şeker krema kıvamına gelince içine sütü ve yumuşamış Sana'yı ilave edip, çırpmaya devam ediniz..

Daha sonra içine unu, kakaoyu, kabartma tozunu, tarçını bir süzgeç eleyerek ilave edip, karıştırınız..

En son harca limon suyunu ekleyip, karıştırın.Kek harcını, sıvı sana ile yağladığınız kek kalıbına dökün.

Önceden 185 C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.

Pişen keki kalıbında 10 dak soğutup, servis tabağına ters çevirip, çıkarın.

Keki soğuk olarak servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.05.2024