



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KEK

1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
4 adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao

Kek kalıbını yağlayın. Yumurtalar ve şeker krema kıvamına gelene kadar çırpın. İçine kabartma tozu katılmış unu ilave edin. Karıştırın. İçine sıvıyağı katın, hazırladığınız karışımın yarısını kek kalıbına dökün, kalan hamura kakaoyu karıştırın, kalıba dökün, Çatalla karıştırarak şekiller verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

[ML® Kakaolu Kek için tıklayın](#)

