



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU PORTAKALLI VEGAN KEK

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

Hamur için:

1,5 su bardağı un  
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao  
1 poşet Dr. Oetker Karbonat  
3 - 4 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
1 portakal kabuğu rendesi  
1 çay bardağı portakal suyu

Kalıp:

Pişirme kalıbı (17x25 cm)

Kalıbı az miktarda sıvı yağ ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, pudra şekeri, kakao ve karbonatı bir kaba alın ve karıştırın. Bu karışımı ayrı bir çırpma kabına eleyin. Üzerine sıvı yağ, su, portakal kabuğu rendesi ve portakal suyunu ekleyin. El çırpıcısı ile 1-2 dakika iyice karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

