



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PUDİNGLİ KEK

Malzeme

- 100 gr Sana paket
- 1 paket Kakaolu toz puding
- ½ su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket sütsüz çikolata
- Üzeri için:
- Pudra Şekeri

Hazırlanışı

Sütsüz çikolatayı rendeleyiniz.

Oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana'yı ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurtaları küçük bir kâseye kırıp, birer birer yağ + şeker karışımına ekleyip, karıştırmaya devam edin.

Daha sonra karışıma kakaolu toz pudingi, sütü, unu, kabartma tozunu ilave edip karıştırın.

En son içine rende çikolatayı ilave edip tahta bir kaşık ile karıştırın.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağlayıp, unladığınız kek kalıbına döküp önceden ısıttığınız 185 derece fırında 35-40 dakika pişirip, fazla bekletmeden servis tabağına ters çevirip soğuttuktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpiniz.

[ML® Pudingli Kek için tıklayın](#)