



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU TARÇINLI KEK

<https://www.sokeun.com/>

3 su bardağı Söke® Un
5 adet yumurta
2 su bardağı şeker
1 paket margarin
3 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı tarçın
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu

- 1.Fırını ısınması için 200 °C'ye ayarlayın.
- 2.Margarinin tamamını bir tavada eritin, içine kakao ve tarçını ilave ederek iyice karıştırıp, soğumaya bırakın.
- 3.Yumurta ve şeker derin bir kaptaki yaklaşık 3-4 dakika, rengi beyazlaşıncaya dek, çırpın.Üzerine margarinli karışımı azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin.Elde ettiğiniz karışımın üzerine sırasıyla süt, un ve kabartma tozunu ilave ederek hamuru 2 dakika daha çırpmaya devam edin.
- 4.Hazırladığınız kek hamurunu , yağlanmış kek kalıbına alıp, önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar pişirin.