



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU TOP KEKLER

3 yumurta
1 ay bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 ay bardağı sıvı yağ
4 orba kaşığı kakao

Yumurta ve şekerini bir kabın içinde 2 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağı ekleyip ırpıma devam edin. Kuru malzemeleri içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakaolu kek karışımını yağlanmış ve un serpilmiş küçük top kek kalıplarının içine dökün. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekleri servis tabağına aktarıp ikram edin.

Not: Unu az geldi, yumuşak oldu demeyin, bu kek harcı yumuşak oluyor.