



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU VE VANİLYALI KEK

Malzeme:

1 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

1 su bardağı süt

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1/2 su bardağı Bizim Mutfak Pirinç Unu

1 paket vanilyalı puding

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

Üzeri için :

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Şeker ve yumurtaları mikserle 5 dakika kadar çırpın. Sıvıyağ ve sütü ilave edip birkaç dakika daha çırpın. Ayrı bir kaptan elenmiş unlar, toz puding ve kabartma tozunu harmanlayın. Elde ettiğiniz unlu karışımı yumurtalı karışımla birleştirin. Tahta bir kaşıkla pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın. İsteğe göre karışımın yarısına kakao ekleyip kakaolu kek elde edebilirsiniz. Her iki karışımı orta boy kek kalıplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp ılıkken pudraşekeri serpip servis yapın.