KAYMAKLI BİSKÜVİLİ KEK

1 paket kaymaklı bisküvi
1 çay bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı elenmiş un

Evvela kaymaklı bisküvi rondodan geçirerek un haline getirilir. Tereyağı eritilir ve ılımaya bırakılır. Karıştırma kabına yumurta ve pudra şeker konur, mikser yardımıyla bir kaç dakika çırpılır. Üzerine yoğurt ve tereyağı ilave edilir. Kısa süre çırpılır. Sonra çekilmiş bisküvi, kabartma tozu ve un katılır. Tereyağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında yaklaşok 50 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:149292 • adı:Kaymaklı Bisküvili Kek • gönderen:sessiz bilge • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:53