KEÇİBOYNUZLU CEVİZLİ KEK

2 su bardağı un (280 gr)
2 su bardağı toz şeker (300 gr)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (10 gr)
2/3 su bardağı keçiboynuzu unu (100 gr)
1 çay bardağı ayçiçek yağı (125 ml)
2 su bardağı süt (480 ml)
2 büyük yumurta
Ceviz (60 gr)

Fırınınızı önceden 180 C?ye ısıtın.
Geniş bir karıştırma kabında un, toz şeker, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve keçiboynuzu ununu karıştırın. Ortasını havuz gibi açın.
Başka bir kapta ayçiçek yağı, süt ve yumurtayı karıştırıp kuru malzemelerin ortasında açtığınız havuza dökün. Karışımı önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle 2 dakika karıştırın.
İçine iri parçalanmış cevizleri ekleyin.
Yağlanıp unlanmış dikdörtgen kek kalıbınızın içine kek harcını boşaltın. 180\C de kontrollü olarak 1 saat 15 dakika pişirin. Bir kürdanla kontrol ederek kekin içinin piştiğinden emin olun.
Kekinizi fırından çıkarıp 10 dakika dinlendirdikten sonra kalıptan çıkarın. Bir soğutma teli üzerinde ılımaya bırakın.
Ilındıktan sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:121666 • adı:Keçiboynuzlu Cevizli Kek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:16