KEPEKLİ ELMALI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı erimiş tereyağı
2 adet elma
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı kepekli un
2 su bardağı un

Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır.Üzerine süt, tereyağı ve rendelenmiş elma eklenir, kısa süre çırpılır. Sonra kepekli un, un, tarçın ve kabartma tozu katılır, karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 50-55 dakika pişirlir.

© lezzetler.com tarif no:36912 • adı:Kepekli Elmalı Kek • gönderen:letafet • indirme tarihi:07.05.2025 - 08:35