KESTANELİ KEK

200 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 su bardağı kestane püresi (taze veya paket kestane püresi kullanabilirsiniz)
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı süt
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi (isteğe bağlı)
Yarım çay bardağı damla çikolata (isteğe bağlı)
Bir tutam tuz
1 çay bardağı su (kestane püresini açmak için)

Fırını 180°C'ye (önceden ısıtılmış) ayarlayın. Kek kalıbını yağlayın veya yağlı kağıt serin.
Kestane püresini açmak için suyu kaynatın ve içine kestane püresini ekleyin. Karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.
Büyük bir kasede tereyağını ve şekeri iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin ve karışımı pürüzsüz olana kadar çırpın.
Kestane püresini ekleyip karıştırın.
Un, kabartma tozu ve tuzu ekleyin. Karışımı iyice çırpın.
Sütü ekleyin ve tekrar karıştırın. (Ceviz içi ve damla çikolatayı eklemek istiyorsanız, bu aşamada ekleyebilirsiniz.)
Hazırladığınız karışımı yağladığınız kek kalıbına dökün.
Önceden ısıtılmış fırında, kürdan temiz çıkana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.
Kek piştikten sonra fırından çıkarın, soğuduktan sonra dilimleyip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:175966 • adı:Kestaneli Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:18.05.2024 - 04:36