KESTANELİ KEK

1 su bardağından 1 parmak eksik tozşeker,
3 adet yumurta,
2 çorba kaşığı süt,
11 çorba kaşığı margarin (silme),
1,5 çay kaşığı kabartma tozu,
1 paket vanilya,
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
2 su bardağından 2 parmak eksik un,
2 su bardağı ufalanmış kestane şekeri

Tozşekeri ve oda sıcaklığındaki yumurtaları mikserle bir süre çırpın. 2 çorba kaşığı sütü ekleyin. Eritilmiş margarini ilave edin.
Kabartma tozunu, 1 paket vanilyayı ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Elenmiş unu katın. En son olarak 2 su bardağı ufalanmış kestane şekerini ekleyin. Tüm bu işlemleri yaparken, hiçbir malzemeyi gereğinden fazla karıştırmayın.
Yağlanmış, uzun bir kek kalıbına hamuru boşaltın. 200 dereceli önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 1.5 saat kadar pişirin. Üstünün yanmaması için kekin üstünü alüminyum folyo ile örtün.
Kalıptan çıkardığınız keki soğuttuktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17804 • adı:Kestaneli Kek • gönderen:selva17 • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:51