



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAKAOLU KEK

- 4 yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı süt (oda sıcaklığında)
- Yarım çay bardağı sıcak su
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı nişasta
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

İlk olarak yumurta ve şekerini köprüne kadar çırpıyoruz. Ardından sıvıyağı, süt ve sıcak suyu karışıma ekleyip güzelce çırpıyoruz.

Daha sonra toz şeker ve nişastayı ekleyip çırpıma devam ediyoruz. Un, kabartma tozu ve vanilyayı elekten geçirerek yavaşça karışıma ekliyoruz.

Kakaoyu da ekledikten sonra karışımımızı bir silikon spatula veya tahta kaşık yardımıyla aşağıdan yukarıya olacak şekilde yavaşça karıştırıyoruz. Keki bu kısımda çok fazla karıştırmamaya dikkat ediyoruz.

Yağlanmış kek kalıbına karışımı döküyoruz, karışımın içindeki hava boşluklarını yok etmek amacıyla tepsiyi düz bir zemine birkaç kez vuruyoruz.

Kakaolu kek karışımını önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına atıp 35-40 dakika pişiriyoruz. Kekin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edebilirsiniz.

