



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay'inlezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAKAOLU MADLEN KEK

4 YUMURTA
1/2 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
2,5 SU BARDAĞI UN
1 SU BARDAĞI SÜT
2 SU BARDAĞI ŞEKER
2 PAKET KABARTMA TOZU
3 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO
2 PAKET VANİLYA

Yumurtaları şeker ile birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Eritip soğuttuğumuz margarini, sıvı yağı, sütü, vanilyaları, kakaoyu ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Bu karışımın 1 su bardağını ayıralım. Çırpma kabına elenmiş unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı veya çırpma teli ile karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 170° ısıllı fırında keki pişirelim. Keki soğutmadan ayırdığımız 1 bardak kakaolu karışımı üzerine gezdirelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.

[ML® Madlen Kek için tıklayın](#)