KOLAY VİŞNE TANECİKLİ KEK

4 Yumurta
1 su bardağı toz seker
1 vanilya şekeri
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 bardak yogurt veya 1 bardak süt veya 1 bardak soya sütü
3 bardak un
1 kabartma tozu
içi için:
(hepsini aynı anda değil) ister fındık, ceviz, üzüm, cikolata parçaları, kompostadan alınmış çekirdeksiz vişne taneleri, hindistancevizi ister kakao isterseniz de hiçbirşey koymayın sade olsun.

4 yumurta ve şeker bir kapta 3-4 dakika mixerle çırpılır (elde daha uzun çırpın) köpürsün iyice. Vanilya ekleyin yine çırpın biraz, sonra ister süt ister yogurt (süt ürünü hazmedemeyenler soya sütü kullanabilir) ilave edip yine çırpın. Unu ekleyin çıprmaya devam edin ve en son kabartma tozunu ekleyin ve iyice çırpın. En son içine koymak istediğiniz neyse koyun ve çatal ile hamura yedirin. Kekinizi yağlanmış kalıba koyun ve 10 dakika bekletin kalıpta. Iyice sişmesini isterseniz fırını 100-120 dereceye açın ve çok yavaş bir şekilde pişirin. Ama fırını cok açıp bakmayın, o zaman isi düzeni bozuluyor. Kekinizin üzeri açık kahverengi olduysa ve 45 dakikadan fazla zaman geçmişse içine bir bıcak batırıp pişip pişmediğini kontrol edin.



© lezzetler.com tarif no:132842 • adı:Kolay Vişne Tanecikli Kek • gönderen:kentsel • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:31