KREMALI VE YABAN MERSİNLİ YUMUŞACIK KEK

3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
Yarım çay bardağı (50 ml) süt
100 g (4 yemek kaşığı) tereyağı, oda ısısında yumuşamış
Yarım çay bardağı (50 ml) Pakmaya ŞefKrema
2 su bardağı (200 g) un
1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
Yarım çay bardağı kuru yaban mersini

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekeri aktarın. Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.
Üzerine sütü, Pakmaya ŞefKrema'yı ve oda ısısında yumuşamış tereyağını ilave edip tüm malzeme karışıncaya kadar çırpmaya devam edin.
Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'nı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.
Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış ortası delik ve yuvarlak bir kek kalıbına dökün.
Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.
Bekletme süreci bittiğinde kuru yaban mersinlerini üzerine dökün. Hafifçe karıştırın.
Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:138394 • adı:Kremalı ve Yaban Mersinli Yumuşacık Kek • gönderen:tc fahri • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:50