KUNTA KİNTE

MALZEMELER
4 yumurta
1 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı un
3 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
250 gr margarin
SÜSLEME İÇİN
Hindistancevizi rendesi

YAPILIŞ TARİFİ
Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Margarini küçük tavaya alıp eritin. Soğumasını bekleyin.
Bir kasede yumurta, tozşeker, süt, kakao ve vanilyayı iyice çırpın. Şeker eridikten sonra soğumuş olan margarini karışıma ekleyin.
Elde ettiğiniz karışımdan bir su bardağı kadarını kenara ayırın. Un ve kabartma tozunu harmanlayın. Elekten geçirerek karışıma ilave edin.
Fırına dayanıklı yuvarlak bir kabı yağlayın. Hamuru içine boşaltıp üstünü düzeltin.
Kabı fırına verip 30 dakika kadar pişirin.
Pişirme süresi fırının çeşidine göre değişebilir. Bundan dolayı keki sürekli kontrol edin. Kekin pişip pişmediğini anlamak için içine bir kürdan batırın. Kürdan temizse kek pişmiş demektir.
Pişmiş olan keki fırından alın ve soğuması için oda sıcaklığında bekletin. Kek ılıkken kenara ayırdığınız kremayı bir fırça yardımıyla üzerine eşit olarak sürün. Son olarak Hindistancevizi rendesini serpip soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5862 • adı:Kunta Kinte • gönderen:nedimex • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:14