KURU ERİKLİ KEK

Malzemeler:
3 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
1 su bardağı kuru erik
Üzeri için:
Yarım su bardağı kuru erik
1 çay bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı su

Hazırlanışı:
Yumurta ve şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt, elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, karıştırılır. En son çekirdeği çıkarılmış, birkaç parçaya kesilmiş kuru erik katılır. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında 45-50 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir. Üzeri için ayıklanmış kuru erik, pudra şekeri ve su robottan geçirilerek sos yapılır ve kekin üzerine gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:17734 • adı:Kuru Erikli Kek • gönderen:Şebnem • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:35