KURU KAYISILI KEK

Malzemesi:
1 bardak kuru kayısı
2 bardak su
6 çorba kaşığı tozşeker
1,5 bardak un
yarım bardak tereyağı
1 kahve fincanı su
1 kahve kaşığı tuz
1 bardak toz şeker
2 yumurtanın sarısı
vanilya

Kuru kayısıları iyice yıkadıktan sonra iki bardak su ve 1 bardak toz şekerle bir kaba koyarak orta ısıda yarım saat pişirin. Kayısıların suyu çökünce bunu iyice ezip, püre haline sokun. Un ile tuzu iyice karıştırın ve tereyağı ile şekeri köpük köpük olana kadar çırpın, yumurta sarılarını vanilyayı da ekleyerek bunu da iyice çırpın. Unu, kayısı püresini ve suyu azar azar katarak karıştırmaya devam edin. Büyük bir kek kalıbını yağlayın ve malzemeyi kalıba geçirerek orta ısıdaki fırında 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

ML® Kuru Kayısılı Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:37648 • adı:KURU KAYISILI KEK • gönderen:şakayık • indirme tarihi:05.05.2024 - 12:27