KURU ÜZÜMLÜ KAKAOLU KEK

200 Gr Sana Hamurişi
1 Paket vanilya
3 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı süt
1 Paket kakao
1 Çay Bardağı kuru üzüm
1 Tatlı Kaşığı tarçın
1,5 Su Bardağı toz şeker
3 Su Bardağı un

Geniş bir kabın içinde yumurtalarla şekeri mikserle iyice çırpın.Daha sonra içine süt, tarçın ve sana yağı ekleyip karıştırın. Ayrı bir yerde un, kabartma tozu, kakao ve vanilyayı karıştırın. Unlu karışımı sıvı karışıma ilave edin. En son yıkadığınız kuru üzümleri de ekleyip karıştırın.Keki yağlayıp unladığınız kek kalıbına boşaltın ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.Soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78507 • adı:Kuru Üzümlü Kakaolu Kek • gönderen:damak çatlatan • indirme tarihi:13.04.2025 - 07:30