LİÇİ MEYVELİ KEK

www.asyagurme.com

1 Su Bardağı Liçi Meyvesi, Küçük küçük doğranmış
4-6 Yemek Kaşığı Liçi Suyu
2 Su Bardağı Un
1.5 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
½ Çay Kaşığı Tuz
¾ Su Bardağı Tereyağı, Oda sıcaklığında
½ Su Bardağı Esmer Şeker
2 Adet Yumurta, Oda sıcaklığında
2 Tatlı Kaşığı Şekerli Vanilin

Fırını 175 derecede önceden ısıtın. Kare şeklinde bir kek kalıbını hafifçe yağlayın ve bir kenarda bekletin.
Geniş bir kasede unu, kabartma tozunu ve tuzu elekten geçirip, bir kenarda bekletin.
Bir başka kasede, tereyağını ve şekeri elektrikli mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye dek orta hızlı seviyede yaklaşık 5 dakika çırpın. Ardından yumurtaları ve şekerli vanilini ilave edip, tüm malzemeler karışana dek çırpmayı sürdürün. 4-6 yemek kaşığı kadar liçi suyunu da azar azar ilave edip, sürekli karıştırarak hazırladığınız kek karışımına yedirin.
Küçük küçük doğradığınız liçileri bir kenarda bekleyen un karışımına ilave edip, iyice karıştırın. (Aksi takdirde meyve parçaları kek hamuru karışımının dibine çökecektir.) Hazırladığınız un ve meyve parçalı karışımı, kek hamuru karışımına ilave edin ve bir kez daha iyice karıştırın.
Son olarak hazırladığınız karışımı önceden yağlanmış kek kalıbına dökün ve bir spatula yardımıyla üzerini düzleştirin. Ardından keki fırına verin ve yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Pişen keki kalıbından çıkarmadan tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra keki kalıbından çıkarın ve dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124754 • adı:Liçi Meyveli Kek • gönderen:tanrıkulu • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:52