LİMONLU SÜNGER KEK

www.electrolux.com

250 gr tereyağı
200 g şeker
1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
1 tutam tuz
4 yumurta
150 g un
150 gr mısır unu
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 adet rendelenmiş limon kabuğu
Glazür sosu için malzemeler:
125 ml limon suyu
100 g pudra şekeri
Yağlamak için margarin
Kek kalıbını kaplamak için galeta unu

Tereyağını, şekeri, limon kabuğunu, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve köpürterek karıştırın.
Ardından birer birer yumurtaları içine kırın ve tekrar köpürterek karıştırın.
Un ve mısır unuyla karıştırdığınız kabartma tozunu bu karışıma ekleyin vekarıştırın.
Hamuru, önceden yağlanmış ve un veya galeta unu serpilmiş olan kek kalıbına dökün, üstünü düzleştirin ve cihaza koyun.
Kek piştikten sonra, limon suyu ve pudra şekerini karıştırın. Pişmiş keki bir alüminyum folyonun üzerine çevirin.
Sosun dışarı akmaması için alüminyum folyoyu kekin kenarlarından yukarı kaldırın. Keki tahta bir çubukla birkaç yerden delin ve sosu bir fırçayla sürün.
Sosu çekmesi için keki biraz beklemeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:136342 • adı:Limonlu Sünger Kek • gönderen:garbi • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:07