# MADLEN KEK

https://www.elele.com.tr

Kek hamuru için:
200 g tereyağı
60 ml süt
2 çay kaşığı sıvı vanilya özü
200 g un
1 paket kabartma tozu
3 yumurta
30 g bal
130 g toz şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

Tereyağını bir tavaya alıp kısık ateşte eritin. İçindeki su buharlaşana kadar kaynatın. Renk değiştirip hafif yanık kokusu gelmeye başlayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Sütü bir kaseye alarak vanilya özünü ekleyin. Ayrı bir kapta un ve kabartma tozunu harmanlayın. Geniş bir karıştırma kabında yumurta ve balı çırpın. Toz şekeri ekleyerek çırpmaya devam edin. Soğuyan tereyağını yumurtalı karışıma çırparak yavaşça ekleyin. Daha sonra vanilyalı sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Son olarak unlu karışımı ilave edip tüm malzemeler özdeşleşinceye kadar karıştırın. Hamurun üstünü streç film ile kaplayın ve buzdolabına alarak 15-20 dakika bekletin. Madlen kek kalıbını yağlayıp buzlukta 5-10 dakika bekletin. Kalıbı buzluktan çıkarıp unlayın ve fazla ununu dökün. Kek hamurunu buzdolabından alıp düz uç takılmış sıkma torbasına alarak kalıpların 3/4?ünü doldurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına alın. Kekler kabarmaya başladığında fırın ısısını 160 dereceye indirin ve 10- 12 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz kalıplardan çıkarın. Ilındıktan sonra pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128796 • adı:Madlen Kek • gönderen:tıfıl • indirme tarihi:23.04.2025 - 08:25