



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADLEN KEK

110 g tereyađı
55 g çok amaçlı un
55 g öğütölmüş badem
110 g şekerlemeler
3 büyük yumurta akı

Tereyağını eriyinceye kadar ısıtın ve soğumaya bırakın.

Un, öğütölmüş badem ve krema şekerini bir kasede birleştirin ve yumurta akları ile çirpin.

Soğutulmuş tereyağını kaseye dökün ve eşit olarak karıştırılana kadar karışımı çirpin.

Kek karışımını bir saat buzdolabında dinlendirin.

Fırını 170 ° C'de ısıtın ve 12 delikli bir madlen kalıbı unlayın.

Karışımı kalıplara dökün, ardından fırına aktarın ve 10-15 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir.

