MUZLU EKMEK

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker (200 gram)
1 3/4 su bardağı un (245 gram)
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/3 su bardağı damla çikolata (38 gram)
1/3 su bardağı yoğurt (80 gram)
1/3 su bardağı eritilmiş tereyağı (75 gram)
1 tatlı kaşığı tarçın
1 fiske tuz
4 orta boy çok olgun muz (1 adet muz da üzeri için)

Arçelik Ankastre Fırın'ı 180 derecede ısıtın, dikdörtgen baton kek kalıbına yağlı kağıdı serin.
Olgunlaşmış 3 adet muzu Arçelik Resital Doğrayıcı'da püre haline getirin.
Kuru malzemeleri; un, vanilya, kabartma tozu, tarçın ve tuzu bir geniş kaseye alın.
Yumurta ve toz şekeri 5-6 dakika boyunca Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde çırpın.
Üzerine tereyağı, yoğurt ve muz püresini ilave edip hafifçe karıştırın.
Ardından yavaş yavaş unlu karışımı ekleyin ve karıştırın.
Son olarak çikolatayı da ilave edip spatula ile karıştırıp baton kalıbınıza dökün.
Üzeri için 1 adet muzu soymadan boylamasına ortadan ikiye bölüp daha sonra dikkatlice kabuklarını soyup, muzun oval kısmı kek karışımına değecek şekilde kek karışımımızın üzerine yerleştirin.
Hazırladığınız keki ısıttığınız Arçelik Ankastre Fırın'da 45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:161416 • adı:Muzlu Ekmek • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:17.05.2024 - 03:19