



## MUZLU KEÇİBOYNUZU UNLU KEK

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 5 adet olgun muz
- 3 yumurta
- 40 gr bitter çikolata
- 80 gr ceviz
- 4 yemek kaşığı keçiboynuzu unu
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
- 3 su bardağı karabuğday unu (tam buğday unu da kullanabilirsiniz)
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 tatlı kaşığı karbonat

Öncelikle yumurta ve muzları güzelce mikserle çırparak güzelce karıştırıyoruz. Daha sonra hindistan cevizi yağını ekleyip tekrardan çırpıyoruz. Sırasıyla un, karbonat ve diğer malzemeleri de ekleyip karışımı harmanlıyoruz. Normal kek kıvamına gelen karışımı yapışmayan baton kek kalıbına döküyoruz ve bir adet muzlu üzerine dilediğimiz gibi yerleştiriyoruz. 170 derecede 30 dk pişiriyoruz. Soğumasını bekleyip, servis ediyoruz.

