



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## NOHUTLU GLÜTENSİZ ÇİKOLATALI KEK

SuperFresh Haşlanmış Nohut 500 gr. (2.5 su bardağı)

Yumurta 4

Toz Şeker 3/4 su bardağı (150 gr.)

Tereyağı (Eritilmiş) 3 yemek kaşığı

Çikolata (Benmari Usulü Eritilmiş) 250 gr.

Kabartma Tozu 1 çay kaşığı

Vanilya 1 çay kaşığı

SuperFresh Haşlanmış Nohutu ve yumurtaları karıştırın.

Şeker, vanilya ve erimiş ılımış tereyağı ekleyin.

Kabartma tozunu da ilave ettikten sonra en son çikolatayı ekleyip karıştırın.

Karışım köpük köpük olunca yağlanan kek kalıbına dökün.

Pişme esnasında ilk 20 dk boyunca fırını kekin çökmemesi için açmayın.

180 derecede 40 dakika pişirin.