PAKMAYA ÇAKIL ÇİKOLATALI KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
2 su bardağı un (200 g)
3 yumurta
175 g Pakmaya Pudra Şekeri (1,5 su bardağı)
1 çay bardağı süt (100 ml)
1,5 çay bardağı sıvı yağ (150 ml)
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
Pakmaya Pasta Süsü Çakıl Çikolata

Kek için yumurtalarla Pakmaya Pudra Şekerini mikserle çırpın.
Sütü ve sıvı yağı da ekleyip biraz daha çırpın.
Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'nı ve unu harmanlayın.
Kuru karışımı yumurtalı karışıma ilave edin, mikserle karıştırmaya devam edin.
Kek hamurunu yağlanmış dikdörtgen (30x20 cm) bir fırın kabına dökün.
Soğuk fırında 10 dakika bekletin.
175 derecede fırını ısıtın
35-45 dakika pişirin.
Keki fırından alıp soğumaya bırakın.
Bu arada Pakmaya Bitter Pul Çikolatayı benmari usulü eritin.
Keki küçük kareler olacak şekilde kesin.
Her kek diliminin dört tarafını çikolata sosa bulayın, sonra da Pakmaya Çakıl Çikolata Pasta Süsü'ne batırın.
Oda sıcaklığında donmaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:173680 • adı:Pakmaya Çakıl Çikolatalı Kek • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:01.06.2024 - 15:08