PINAR LABNE KEKİ

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı pınar labne
4 su bardağı un
2 adet kabartma tozu
1 vanilya

Yumurta ve şekerimizi mikserle çırpınnız ardından diyer mazemeleri koyup un ve kabartma tozunu Vanilyayı atana kadar kaşıkla hiç karıştırmıyoruz unu ve kabartma tozu Vanilyayıda atarak hepsini bir karıştırıyoruz akışkan ve kat kat dökülen bir kıvam alana kadar un döküyoruz.burada un en dikkat edilmesi gerekenn noktalardan biri 3.5 bardaktan bile az olabildiği durumlar olmuştur kek kıvamı fazla unu kabul etmez un ölçüsünü elinizle karıştırıkennde akışkan hale getirerekte ayarlayabilirisiniz. altını sıvı yag ile yagladıgınız tepsiye döküp fırına veriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:60329 • adı:Pınar Labne Keki • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:43