PORTAKALLI ISLAK KEK

https://www.sabah.com.tr

1 paket margarin
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1 su bardağı portakal suyu
1 portakal kabuğu rendesi
Hindistancevizi (üzerine serpmek için)

Yumurtaları şekerle beyazlaşıp köpürüne dek çırpalım. Eritip soğuttuğumuz margarini, portakal suyunu ve portakal kabuğu rendesini ekleyip yarım dk.çırpalım. Bu karışımın 1 su bardağını ayıralım, çırpma kabına elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyelim. Çırpma teli veya mikserin düşük ayarıyla karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190 derece ısılı fırında pişirelim. Ayırdığımız 1 su bardağı sıvı malzemeyi sıcak kekin üzerine gezdirelim. Keki kalıbın içinde soğutup üzerine hindistan cevizi serperek servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:140514 • adı:Portakallı Islak Kek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:32