ŞEKERSİZ HURMALI MUZLU KEK

14 adet hurma
1 adet muz
2 adet yumurta
1 su bardağı un
4 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı kakao
Yarım su bardağı iri dövülmüş fındık
1 çay kaşığı vanilya özütü
Yarım paket kabartma tozu

Çekirdeklerini çıkarıp doğradığınız hurmaları yarım çay bardağı sıcak suda 10 dakika bekletin.
Ardından blender?dan geçirip püre haline getirin.
Muzu da ezip aynı şekilde püre haline getirin ve kenara alın.
Yumurtaları derin bir kasede güzelce çırpın.
İçine zeytinyağı ve tereyağını ekleyin ve çırpmaya devam edin.
Sütü, hurmaları ve muzu da karışıma ilave edin ve karıştırın.
Fındık, vanilya özütü, kabartma tozu, un ve kakaoyu da ekleyip harmanlayın ve kek hamuru kıvamı elde edin.
Keki yağlanmış ve unlanmış kalıba dökün ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.
Kekinizin içi hafif nemli kalmalı. Soğuyunca dilimleyip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:150460 • adı:Şekersiz Hurmalı Muzlu Kek • gönderen:dr. Sema • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:43