



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇİKOLATA PARÇALI KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1,5 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 paket Dr. Oetker Sütlü Çikolata Parçaları

Kalıp:

Boru tabanlı kelepçeli kalıp (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine sıvı yağ, süt, şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Çikolata parçalarından 1,5 yemek kaşığı ayırıp kalanı hamura ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Hamuru kalıbın içine döküp düzgünce yayın. Üzerine ayırdığınız çikolata parçalarını serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Keki fırından alın, 15 dakika bekletip kalıptan çıkarın. Servis tabağına alın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

