



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KAKAOLU KEK

2 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı un
1 dolu çorba kaşığı kakao
4/5 paket margarin (yaklaşık 200 gr.)
1 1/4 su bardağı süt (1,5 su bardağından az)
2 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz

Kek kalıbı yağlanıp unlanır.

2,5 bardak un, 1 kaşık kakao, tuz, kabartma tozu, vanilya karıştırılıp elenir.

200 gr. yumuşak margarin, 1,5 bardak şekerle karıştırılıp krem haline getirilir. 2 yumurta birer birer karıştırarak ilave edilir.

1,5 bardaktan az süt konur; 1- 2 kere karıştırılır. Daha sonra kakao-tuz-kabartma tozu-vanilya karıştırılmış un ilave edilir. Yavaşça karıştırılıp yağlanmış kalıba boşaltılır.

Orta ısıda fırında 35- 40 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılıp vanilyalı pudra şeker elenir.

Not: İstenirse kakaoya yarım çorba kaşığı dövülmüş granül kahve de ilave edilebilir.