TAHİNLİ HAŞHAŞLI KEK

Malzeme
- 200 g Sana yağı
- 200 g pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı haşhaş
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı
Ayrı bir kabın içine önce yumurtaları kırıp tazeliklerini kontrol ediniz.
Yumurtaları kâseye kırıp ve pudra şekeri ile birlikte krema kıvamına gelene kadar çırpınız.
Pudra şekeri ile yumurta krema kıvamına gelince içine oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana yağını ve tahini karışıma ilave edip, karıştırmaya devam ediniz.
Daha sonra sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, tarcını ve kabartma tozunu kek harcına ilave edip, çırpmaya devam edin.
En son olarak harcın içine cevizi ve tarçını ekleyip, tahta bir kaşık yardımıyla karıştırınız.
Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35/40 dakika pişiriniz.
Pişen keki kek kalıbında 5 dakika beklettikten sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarınız.
Soğuduktan sonra servis ediniz.

ML® Tahinli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29433 • adı:Tahinli Haşhaşlı Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:17