TARÇINLI KEK

1 paket tarçın
2 yumurta
1.5 su bardağı süt
1.5 su bardağı şeker
1 çay bardağı kıyılmış ceviz içi
3 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu

Yumurtalar porselen bir kaseye kırılır. Üzerine şeker ilave edildikten sonra birkaç kere karıştırılır.
Sonra, ılık süt ilave edilir.
Ayrı bir kaba un elenir. Üzerine ceviz, tarçın ve kabartma tozu konulur. Sonra iyice karıştırılır.
Bu karışım, kasedeki karışıma dökülür. İyice karıştırılır.
Yağlanmış ve hafifçe unlanmış kek kalıbına dökülür.
Az hararetli fırında 45 dakika pişirildikten sonra çıkarılır.
Hafif soğuyunca kalıptan alınır.

© lezzetler.com tarif no:51588 • adı:TARÇINLI KEK • gönderen:uğurlu • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:28