TATLI PATATESLİ YUMUŞAK KEK

1 adet orta boy tatlı patates
1 su bardağı tozşeker
3/4 su bardağı margarin
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tarçın (tercihe göre)
1/2 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı un (elenmiş)

Tatlı patatesin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayarak haşlayın, süzün ve püre haline getirin.
Fırını 350F / 175 derecede ısıtın.
Kuru malzemelerin hepsini birbirine harmanlayın.
Şeker ve yumurtaları köpürtene kadar çırpın.
Tatlı patates püresini ve sana yağı ilave edip malzemeleri birbirine yedirin.
Kuru malzemeleri ilave ederek iyice karıştırın.
Yağlanmış kek kalıbınıza dökün ve fırına verin.
40-45 dk. pişirin, dilersenin kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz, kürdan kuru çıkmalı.
Pişen kekinizi kesmeden önce ılınmasını bekleyin.



© lezzetler.com tarif no:119041 • adı:Tatlı Patatesli Yumuşak Kek • gönderen:sarı domates • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:00