TEK KASE KEKİ (AVUSTRALYA)

https://breville.com.au

1 1/2 bardak kendiliğinden kabaran un
1 fincan pudra şekeri
125 gr tereyağı, erimiş
2 60 gr yumurta, hafif ezilmiş
1 çay kaşığı vanilya

Un, şeker, tereyağı ve yumurtaları orta büyüklükteki karıştırma kasesine koyun.
Wizz Stick Çırpıcısını malzemelerin içerisine yerleştirin ve birbirine karışana kadar çırpın (yaklaşık 30sn).
Vanilya ve sütü karıştırın ve un karışımıyla beraber karışana kadar çırpın (yaklaşık 30sn).
Kek karışımını yağlı ve tabanı 20cm olan yuvarlak bir kek tepsisine boşaltın.
Önceden 180 C'de ısıtılmış fırında 30 dakika veya iyice pişene ve kızarana kadar pişirin.

Farklı Lezzet Çeşitleri;
1/4 bardak kendi kabaran un yerine kakao kullanılabilir.
1/4 bardak muzu ve 1/2 çay kaşığı sodayı vanilya ve süt ile karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:135043 • adı:Tek Kase Keki (Avustralya) • gönderen:Ömercan • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:37