



TEREYAĞLI KEK

www.vzug.com

4 dl tam yağlı krema
400 g şeker
1 paket vanilya şekeri
4 yumurta
550 g un
1 paket kabartma tozu
125 g tereyağı
350 g şeker
1 paket vanilya şekeri
4 çorba kaşığı süt
200 g badem, rendelenmiş

Hamur malzemelerini iyice karıştırın ve pişirme kağıdıyla kaplı tepsiye koyun. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Sos için tereyağı, şeker, vanilya şekeri ve sütü yavaşça eritin ve bademleri ekleyin. Yarı pişmiş kekin üzerine dağıtın ve pişirmeyi tamamlayın.

