



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOP KEK

<https://yemek.name>

150 gram tozşeker
200 gram un (elenmiş)
100 gram nişasta (elenmiş)
2 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı sıvı vanilya
100 gram tereyağ (oda ısısında)
2 adet yumurta (oda ısısında)
200 ml süt (oda ısısında)

Şeker ve yağ birlikte iyice karışana kadar mikser ile çırpılır.

Teker teker yumurtalar eklenir.

Ayrı bir kapta un, nişasta, karbonat birlikte elenerek karıştırılır.

Yağlı karışıma sütün yarısı konulur ve çırpılır.

Daha sonra birlikteelediğimiz kuru karışımın yarısı eklenir yine karıştırılır.

Sütün kalanı eklenir.

Son olarak kalan unlu karışım katılır.

Top kek kalıplarına muffin kağıtları yerleştirilir.

Kek harcı kağıtlara eşit şekilde paylaşılır.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir. Bu süre fırından fırına değişebileceği için pişip pişmediğinden kürdan testi yardımı ile emin olabilirsiniz.

