TRABZON HURMALI KEK

https://www.elele.com.tr

2 su bardağı un
1 tutam tuz
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı muskat
1 tutam karanfil
3 yumurta
2 Trabzon hurması
1 su bardağı ayçiçek yağı
3 yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

Un, tuz, kabartma tozu, karbonat, tarçın, muskat ve karanfili bir kapta karıştırın. Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ezerek püre haline getirdiğiniz Trabzon hurması, ayçiçek yağı ve şekeri mikserle çırpın. Karışıma yumurtaları teker teker ekleyerek karıştırmaya devam edin. Unlu karışımı ekleyin. Kek harcını içi yağlanmış kek kalıbına döküp önceden 165 derecede ısıtılmış fırında 50-60 dakika pişirin. Pişen keki fırından alın ve ılınana kadar kalıpta bekletin. Keki kalıptan dikkatlice çıkarıp ızgara teli üzerine alıp soğutun. Pudra şekeri serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128826 • adı:Trabzon Hurmalı Kek • gönderen:merinos • indirme tarihi:04.05.2024 - 06:24