UNSUZ ŞEKERSİZ KAKAOLU KEK

https://nelazimsa.carrefoursa.com

3 adet yumurta
1 su bardağı ceviz içi
1 çay bardağı keçiboynuzu ya da üzüm pekmezi
2 adet muz
½ çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
100 gr kakao
Üzeri için;
Kakao

Yumurtaları derin bir kasede iyice çırpın. Üzerine pekmezi ilave edip karıştırın. Homojen bir karışım elde ettiğinizde vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu da ilave edin. Tüm malzemeler karıştıktan sonra sütü ve iri çekilmiş ceviz içini ekleyip karıştırın. Yoğun bir kıvam aldığında ezilmiş muzu da ilave edin ve çırpın. Yuvarlak kek kalıbını sıvı yağ ile yağlayın ve kek karışımını kaba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Oda ısısında iyice soğuduktan sonra üzerini kakao ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:135511 • adı:Unsuz Şekersiz Kakaolu Kek • gönderen:dere • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:59