



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTASIZ KAKAOLU KEK

1/2 bardak sıvı yağ
1.5 bardak süt
2 bardak un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 bardak şeker
Kakao (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)

Önce kek kalıbımızı tereyağı ile yağlayıp unluyoruz ve keki hazırlayana kadar buzlukta bekletiyoruz. Şeker, vanilin ve sıvı yağı mikserle çırpıyoruz. Daha sonra un, kabartma tozu ve sütü ilave ederek karışımı hazırlıyoruz. Kek hamurundan biraz ayırıyoruz. Yağlanmış kek kalıbımıza kalan karışımı döküyoruz. Ayırdığımız hamura kakao koyarak karıştırabilirsiniz. Kakaolu hamuru da kalbın üzerine dökerek kürdan ile şekiller verebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişiriyoruz.

