Bayat Çörəkli Keks

Bayat Ekmekli Kek



1 Ədəd böyük çörək
2 Su stəkanı süd
3 Ədəd yumurta
1,5 su stəkanı toz şəkər
1 Paket qabartma tozu
1 Paket vanil
2 Çorba qaşığı kakao
1,5 Çay stəkanı kişmiş
1,5 Çay stəkanı yağ
1 Su stəkanı un

Bayat çörəyin diş qabıqları kəsilərək ayrılar, iç qisimi dilimlənərək kiçik parçalara bölünər. Üzərinə süd əlavə olunaraq 15 dəqiqə qədər gözlədilər.
Daha sonra robotdan keçirilərək bulamaç halına gətirilər.
Digər tərəfdə yumurta ağı və sarısı ayrılar. Ağın üzərinə şəkər əlavə olunaraq 6-7 dəqiqə mikserdə çırpılar.
Üzərinə az çırpılmış yumurta sarısı, duru yağ, hazırlanan çörək və kakao əlavə olunar. Vəsaitdə əyrilik qalmayana qədər qarışdırılar.
Üzərinə ələnilmiş un, qabartma tozu və vanil əlavə olunar, bir neçə dövr qarışdırılar.
Ən son unlanmış kişmiş qatılar, qaşıqla alt-üst edilər, yağlanılmış keks qəlibinə tökülər.
Keks əvvəldən isidilmiş 170 dərəcə sobada bir saat qədər bişirilər.
Ilıdıktan sonra tərs çevrilər, ikram edilər.

Not: Bu üsulla bayat çörək istifadə edərək, dəyişik vəsaitlərlə də çox fərqli ləzzətlər əldə edilə bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 931 | Ad: Bayat Çörəkli Keks | Tarix: 29.03.2024 - 00:15