Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TOMBUL ELMALI KEK



8 adet küçük elma
3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Önce kelepçeli, düz bir kek kalıbı yağlanır.
Elmaların çekirdek yatakları bir oyucu yardımıyla çıkarılır ve soyulur. Bütün olarak kek kalıbına yerleştirilir.
Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, şeker eklenir. Mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
Sonra sıvıyağ, yoğurt ilave edilir. Kısa süre daha çırpılır.
Daha sonra kakao, vanilya, un ve kabartma tozu katılır. Tahta bir kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır.
Kek harcı önce elmaların oyuklarına doldurulur, sonra kenarlarına ve tabanına konur.
Soğuk 160 derece fırına verilir ve 1 saat pişirilir.

Not: Elmaların oyuklarının üzerine kek harcı konarken tam dolmamasına dikkat edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2033 | Adı: Tombul Elmalı Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:04