Kağızda Şokoladlı Keks

Kağıtta Çikolatalı Kek



1 Çay stəkanı pudra şəkəri
2 Ədəd yumurta
2 Paket fındıqlı şokolad (160 qr.)
1 Şiriniyyat qaşığı granül qəhvə
Yarım çay stəkanı süd
2,5 Çay stəkanı un
3 Çorba qaşığı kərəyağı (75 qr.)
1 Paket vanil
1 Çay qaşığı qabartma tozu
Yarım Çay qaşığı duz

Kiçik, çuxur bir qazana parçalara qırılmış fındıqlı şokolad, granül qəhvə, süd və kərəyağı qoyular. Çox batıq atəşdə qarışdıraraq dibi tutmadan əridilər.
Şokoladlı qarışıq ılırken qarışdırma qabına yumurta və pudra şəkəri qoyular, çırpıcı ya da mikserlə dümağ olana qədər çırpılar.
Üzərinə az soyumuş şokoladlı qarışıq, duz, vanil, un və qabartma tozu əlavə olunar. Vəsaitlər özləşənə qədər çırpılar.
Soba nimçəsinə 18 - 20 Ədəd tort kağızı yan-yana düzülər. Hazırlanan keks xərci, tort kağızlarında bir barmaq boşluq qalacaq şəkildə pay edilər.
Kağızda şokoladlı keks əvvəldən isidilmiş 170 dərəcə sobada 20 - 25 dəqiqə bişirilər.
Sobadan çıxıb soyuyunca, xidmət edilə bilər.

Qeyd: Fındıqlı şokolad yerinə, bitter şokolad istifadə edilə bilər, bir ovuc döyülmüş fındıq əlavə oluna bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 1029 | Ad: Kağızda Şokoladlı Keks | Tarix: 29.03.2024 - 17:55