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

FINDIK KREMALI KEK



300 gr fındık kreması
3 adet yumurta
1 büyük çay bardağı yoğurt
1 büyük çay bardağı fındık
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

Karıştırma kabına fındık kreması, yoğurt ve yumurtalar konur. Mikserle 1-2 dakika çırpılır.
Sonra un ve kabartma tozu ilave edilir. Mikserle çok kısa süre daha karıştırılır.
En son iri çekilmiş fındık katılır. Tahta kaşıkla alt-üst edilir.
Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür.
165 derece fırında 1 saat pişirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Kakaolu fındık kreması yağ, şeker ve aroma içerdiği için fazladan bu malzemeler kullanılmamıştır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2003 | Adı: Fındık Kremalı Kek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:41