KEK MİLAN



2 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
2 Su bardağı un
1 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 Çorba kaşığı hindistan cevizi
1 Çay bardağı suyu süzülmüş portakal reçeli
1 Çay bardağı kuru üzüm
1 Çay bardağı iri dövülmüş ceviz
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

Yumurta ve şeker mikserle 8 – 10 dakika çırpılır.
Üzerine yağ, yoğurt eklenir, biraz daha çırpılır.
Un, kabartma tozu, vanilya da eklenip pürüzsüz bir kek hamuru elde edilir.
Üzerine hindistan cevizi, portakal kabuğu reçeli, ceviz, üzüm eklenir, kaşıkla malzemelerin düzgün dağılması sağlanır.
Yağlanmış kek kalıbına dökülür.
185 derece fırında 35 – 40 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan bir süre sonra, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Kek Milan eski bir İtalyan tarifidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 349 | Adı: Kek Milan | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 17:20