DAMLA ÇİKOLATALI KEK

Malzemeler:

3 yumurta

1 su bardagi seker

Yarim su bardagi siviyag

Yarim su bardagi sut

1 su bardagi damla cikolata

1 su bardagi ogutulmus findik veya ceviz

1 paket kabartma tozu

2.5 su bardagi un

YAPILISI:

3 yumurtayi 1 su bardgi sekerle karbeyaz halini alana dek cirpin.Daha sonra siviyag,sut,ceviz,kabartma tozu ve unu ekleyin,en son dammla cikolatayi once islatin hafifce suyunu suzun bolca unlayin dha sonra kek hamuruna ilave edin.Kek kalibini once yaglayin daha sonrada istege gore susam serpin ve kek hamurunu dokun.

Onceden isitilmis firinda 170 derecede 45 dk pisirin.( 45 dk dan sonra kurdan kontrolunu yapin:)