KEK TARİFİ

\*3 YUMURTA

\*1,5 SU BRD.ŞEKER

\*1 SU BRD.SÜT

\*1 SU BRD.SIVI YAĞ

\*1 PKT.KBRT.TOZU VE VANİLİN

\*1 ÇAY KAŞIĞI KARBONAT

\*3 SU BRD.UN(1 PKT.KAKAO KONULURSA 2,5 SU BRD.UN OLACAK)

PÜF NOKTASI:YUMURTALAR VE SÜT ODA SICAKLIPINDA OLURSA DAHA İYİ OLUYOR.

YAPILIŞI:

YUMURTALARI ÖNCE BİRAZ ÇIRPILIYOR 1-2 DK.DAHA SONRA ŞEKERİ İLAVE EDİP 1-2 DK DAHA ÇIRPILIYOR ŞEKER VE YUMURTA NEKADAR ÇOK ÇIRPILIRSA KEK OKADAR GÜZEL KABARIYOR.DAHA SONRA DİĞER MALZEMELER İLAVE EDİLP BİRAZDAHA ÇIRPILIYOR.KARIŞIM YAĞLANMIŞ KALIBA DÖKÜLÜYOR.170 DERECE ÖNCEDEN ISITILMIŞ FIRINDA PİŞİRİLİYOR.

KEKLE İLGİLİ PÜF NOKTALAR:

\*İLK 20DK FIRININ KAPAĞI AÇILMIYOR.

\*KEK KALIBINI YAĞLADIKTAN SONRA BİRAZ UN SERPİLİRSE KALIBA KEK DAHA GÜZEL ÇIKIYOR.

AFİYET OLSUN