

Damla Sakizli Negrolu Kek

Malzemeler

4 orta boy yumurta
1 su bardagitoz seker
1 su bardagi sut ya da yogurt
1 su bardagi sivi yag
2 su bardagi un
1 paket damla sakizli muhallebi
1 paket kabartma tozu
2 paket negro biskuvi (kirip atiyoruz)
Uzeri icin;
Sut
3 dakikalik kakaolu puding

Yapilisi

Ilk olarak yumurta ve sekerleri iyice cirpin. Sut ya da yogurdu ve sivi yagi ekleyin, biraz daha cirpin. Ayri bir kapta, un, kabartma tozu ve toz muhallebiyi eleyerek birlestirin. Bu karisimi sivi karisima ekleyip, biraz daha karistirin. En son kirdiginiz negrolari ekleyip tahta kasikla karistirin. Yaglanmis kek kalibina dokun. Onceden isitilmis 180 derece firinda 40-45 dakika kadar pisirin.Uzerine isterseniz soguk sutle yapilan 3 dakikalik kakaolu puding yapip dokun.Dilediginiz gibi susleyin.Afiyet olsun