

Ingiliz Keki

Malzemeler

2 yumurta

Yarım su bardagından biraz fazla seker

1 cay bardagi sut

1 cay bardagi sivi yag

1,5 su bardagından biraz az un

1 paket kabartma tozu

1 portakal kabugu rendesi

Islatmak Icin :

1 su bardagi sut

2 yemek kasigi seker (silme)

1 yemek kasigi kakao

Etrafini bulamak icin:

Hindistan cevizi

Yapilisi

Yumurta ve seker guzelce cirpildikten sonra diger malzemeler ilave edilir, cirpilir. Son olarak portakal kabugu eklenerek karistirilir. Kucuk boy dikdortgen borcamin tabanina yagli kagit serilir ve uzerine kek hamuru dokulur. 175 derecede onceden isitilmis firinda 20 dk pisirilir.

Kek firindan alindiktan sonra sogumaya birakilir. Sut, kakao ve seker cirpilir. Soguyan kek kup kup olacak sekilde dilimlenir. 2,5-3 cm kenar uzunlugunda kupler oluyor. Kek dilimlerinin yuzeyleri kakaolu sute batirilarak hindistan cevizine bulanir. Orta kısmi beyaz kenarlari kakaolu bir gorunum oluyor.

Kucuk ikiser ucer lokmalik kekler oluyor.

Ellerime Sagliik ;)