

Kahveli Cikolatali Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1 su bardagi toz seker
1 su bardagi sivi yag
1 su bardagi sut + 3 tatli kasigi nescafe
1 paket bitter cikolata(bicak ile dogranacak)
2 yemek kasigi kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardagi un

Yapilisi

Ilk sutun icine 3 tatli kasigi nescafe koyup karistirin.Daha sonra yumurta ve sekeri cirpin. Ardindan sutlu nescafeyi ve sivi yagi ekleyip cirpin.Daha sonra un, kakao, kabartma tozu, vanilya ve unu bir kapta harmanlayip karisima ekleyin ve 2,3 dk cirpin. Kiydigimiz cikolatalari dibe cokmesin diye unlayin. Ardindan karisima ekleyip kasikla karistirin. Yaglanmis buyuk kare borcama karisimi dokun. Onceden isitilmis 160 derece firinda pisirin. Kek pisince firindan alip sogumaya birakin.Ardindan dilediginiz gibi susleyebilirsiniz.