

Kakaolu Fistikli Kek

Malzemeler

2 yumurta
1 cay fincani sut
1/2 cay fincani siviyağ
1 yemek kasigi yogurt
1 + 1/2 cay fincani toz seker
2 cay fincanindan bir parmak eksik un
1 paket kabartma tozu
1 cay kasigi karbonat
1 paket vanilya
3 tepeleme yemek kasigi kakao
1 cimdik tuz

Yapilisi

Yumurtalari sutu ve yogurdu mikserle iyice cirparak kopurtun.Sekeri ilave ederek cirpmaya devam edin.

Unu, kabartma tozunu,kakaoyu, vanilyayi,karbonati ve tuzu bir kapta harmanlayarak eleyin ve karisima ilave ederek mikserin dusuk devrinde karistirin.

Son olarak yagi ilave edip cok kisa bir sure karistirin ve yaglayip unladiginiz kaliba bosaltin.

170 C de onceden isittiginiz firinda 40-45 dakika pisirin.

Arzuya gore icine 1/2 su bardagi damla cikolata veya limon kabugu rendesi de koyabilirsiniz.