

Kakaolu Islak Kek

Malzemeler

2 adet yumurta
1 su bardagi toz seker
1 su bardagi sut
1 yemek kasigi margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 cay bardagi findik yagi
7 yemek kasigi un
4 yemek kasigi kakao
Uzeri icin;
Toz antep fistigi
Istege bagli olarak hazir cikolata sos

Yapilisi

Ilk olarak oda sicakligindaki yumurtayi ve sekeri goz goz olana kadar iyice cirpalim.Uzerine sut, oda sicakligindaki margarin, vanilya ve findik yagini ilave edelim cirpmaya devam edelim.Kakaoyu ilave edelim ve iyice karistiralim.Hazirlanan karisimdan 1 su bardagi dolusu ayiralim.Cirpma kabinda kalan malzemeye eleyerek un ve kabartma tozu ekleyelim iyice karistiralim.Elde ettigimiz kek karisimi yaglanmis kek kalibina dokelim.Onceden isitilmis 170 derecelik firinda 30 - 35 dakika kadar pisirelim.Kek firindan cikinca kaliptan cikartalim henuz sicakken ayrilan 1 su bardagi kakaolu karisim kekin uzerine dokelim.Soguyunca uzerine uzerine istege bagli olarak hazir cikolata sos ve toz antep fistigi serpilebilir dilimleyerek servis edelim.Afiyet seker olsun :):)