

Kakaolu Kek

Malzemeler

4 tane yumurta
2 su bardagi toz seker veya pudra sekeri
1 su bardagi sut
1 su bardagi zeytin yag
2 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kasigi kakao
lki bucuu su bardagi un

Yapilisi

Bir kabin icine seker ve yumurtalari alip, mikserle iyice kopurup kabarcik olana kadar cirpin. Ardindan sut, zeytin yag ekleyip tekrar cirpin. Karisimin uzerine unu eleyin ve vanilyalari, kabartma tozunu, kakaoyu katip mikserle tekrar cirpmaya baslayin. Hazir olan kek harcini, yaglanmis kek kalibina dokun 5 dakika isittigimiz 170 derecelik firina kakaolu keki surun.Pistikten sonra kakaolu keki kalibindan cikarip servis tabagina alarak uzerine cikolata sosu ile susleyin.