

Elmalı Mısır Unu Keki

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

8 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Rize elmalı mısır unu keki, mısır ununu rendelenmiş elma ve tarçınla oluşturarak nemli, kokulu ve çay yanına uygun bir dilim tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 2 adet Elma
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Sıvı yağ
- 1 paket Kabartma tozu

Yapılışı

1. Elmaları ince dilimleyip tarçınla şekerle harmanlayın.
2. Mısır unu, un ve kabartma tozunu kabartma kabında eleyin.
3. Yumurta, süt ve yağın karışımını ekleyin, hamur sertleşmesin.
4. Elma dilimlerini hamura katlayıp yağlı kalıba serpiştirin.
5. Keki 180°C fırında 24 dakika, ortasından nemli kalacak şekilde pişirin.
6. Kalıptan 2 dakika sonra elmalı yüzey bozulmadan dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Elmayı fazla sızdırmamak için kekin iç dokusunu nemli tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Keki dilimleyip üstüne pudra şekeri serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta