

Manisa Haşhaşlı Limonlu Kek

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Manisa haşhaşlı limonlu kek, limon kabuklu hamuru haşhaşla fırınlayarak kolay saatine hafif taneli ve ferah bir dilim birakır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Haşhaş
- 1 yemek kaşığı Limon kabuğu rendesi

Yapılış

1. Limon kabuğunu ince rendeleyip haşhaş tohumu ile karıştırın.
2. Kek yumurtaları şekerle 3 dakika açarak köpüğe olana kadar çırpın.
3. Süt, yağ ve limon kabuğunu ekleyin.
4. Un ve haşhaş harca katlayarak fazla karıştırmeyi keki sertleştirmeyin.
5. Keki 180°C fırında 30 dakika pişirip 11 yudumlayın.

PÜF NOKTASI

Limon kabuğunu şekerle önce ovmak aromanın hamura daha iyi yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip oda sıcaklığında sunun, yanında çay ya da kahve verin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta