

Bursa Kestaneli Pirinç Kek

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 43 dk

8 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 2/10

Bursa kestaneli pirinç kek, pirinç unlu hamuru kestane ile fırınlanarak hafif nemli ve zarif bir tatlı dilimi çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç unu
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 1 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Fırın 180°C'ye ısıtın. Kek kalbini yağlayın.
- Yumurta, süt ve şekeri 3 dakika çırptırarak köpük sönmesin.
- Pirinç unu ve doğranmış kestaneyi spatulayla karıştırarak karıştırmak için karıştırın.
- Harcı kalbini doldürüp yüzeyi düzeltin.
- Keki 180°C fırında 30 dakika pişirin.
- Keki 15 dakika kalıptan çıkarın, dilimlere doğrayın.

PÜF NOKTASI

Kestaneleri iri kırmak için içinde hissedilir parça bırakın.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip oda sıcaklığında servis edin, yanına çay sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Kuruyemiş