

Kuru Elma Pekmezli Kek

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Kastamonu usulü kuru elma pekmezli kek, kuru elma üzüm pekmezi ve unlu tabanla buluşturarak nemli, koyu ve ev yapımı tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Kuru elma
- 0.5 su bardağı Üzüm pekmezi
- 2 adet Yumurta

Yapılışı

- Kuru elmayı küçük doğrayıp pekmezle 10 dakika bekletin.
- Yumurta ve şekeri 3 dakika çırpıp kek gözenekli kalsın.
- Unlu karışıma pekmezli elmayı spatulayla hamura ekleyin.
- Harcı yağlanmış kalıba döküp yüzeyi düzeltin.
- Keki 180°C fırında 24 dakika pişirin.
- Kalıptan 5 dakika dinlendirin, pekmezli taban dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Kuru elmayı 5 dakika ılık suda bekletmek kek içinde sert kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru elma pekmezli keki kalımdilimleyip pekmezli iç dokusu görünen yüzü öne çevirin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta