

Siyez Unlu Elma Keki

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

6 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Kastamonu usulü siyez unlu elma keki, taze elmayı siyez unu ve tarçınla buluşturarak nemli, kokulu ve sade bir tatlı dilimi hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Siyez unu
- 2 adet Elma
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Elmaları ince dilimleyip tarçınla karıştırın.
2. Siyez kekinde yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın.
3. Siyez unu ve sıvı malzemeleri hamura ekleyin.
4. Elmaları kalıba diziip hamuru üstüne dökün.
5. 180°C fırında 26 dakika pişirin.
6. 15 dakika dinlendirin, elmalı taban dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Elmaları ince dilimlemek kek içinde eşit yumuşama sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Siyez unlu elma kekini kalımdilimleyip elmalı iç dokusu görünecek şekilde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta