

# Sticky Ginger Cake

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Sticky ginger cake, melas ve zencefil birlikte pişirerek nemli dokulu, koyu aromalı ve çay saatine uygun bir İngiliz keki sunar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Melas
- 1 su bardağı Süt
- 50 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Toz zencefil
- 1 çay kaşığı Karbonat

## Yapılış

1. Kuru malzemeleri zencefil ve baharatlarla karıştırın.
2. Sıvı malzemeleri ilave edilerek kuru karışımı ekleyin.
3. Zencefilli hamuru kalıba döküp yüzeyi düzeltin.
4. Zencefilli keki 180°C fırında 26 dakika pişirin.
5. Keki 20 dakika kalıptan çıkarın, yapışkan doku otursun diye.
6. İki dilimleyip çayla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla çırpılmaması için kekin yapışkan ama hafif dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

İki dilimleyip yanına sade çay veya az şekerli krema ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt