

Valensiya Portakallı Badem Kek

Toplam 59 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 34 dk

8 kişilik

Kolay

~295 kcal

Açılış 2/10

İspanyol usulü portakallı badem kek, badem unu ve portakal kabuğuyla nemli, yoğun aromalı bir çay saati tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Badem unu
- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Portakal kabuğu
- 0.3 su bardağı Portakal suyu
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu

Yapılışı

1. Portakal kabuğunu toz şekerle 1 dakika parmak uçları ile ovun.
2. Yumurta ve portakal suyunu ekleyip köpürene kadar çırpın.
3. Badem unu ve kabartma tozunu karıştırın.
4. 175°C fırında 22-34 dakika kürdan temiz çikolata kadar pişirin.
5. Keki 15 dakika kalıptan çıkarın.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu şekere ovmak aromayı hamura daha iyi taşır.

SERVİS ÖNERİSİ

Pudra şekeri ve portakal dilimiyle servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Kuruyemiş