

Yumu ak Armutlu Kek

Ingrédients

- 24 ila 28 cm çapında bir kek için (6 ila 8 ki i):
- 100g un
- 75g eker
- 1 tutam tuz
- 3 yumurta
- 100g tereya ı
- 2 ila 3 olgun armut
- 3 yumurta sarısını ve so uyan eritilmi tereya ını ekleyin.

Préparation

1. Basit ve hızlı bir tarif, ilginizi eker mi?
2. Bu armutlu çıtır-yumu ak kek ile mutlu olacaksınız.
3. Bu son derece basit kek gerçekten lezzetli ve dokusu mükemmel!
4. Armut miktarını isteklerinize göre ayarlamaktan çekinmeyin (keki tamamen kaplamayın, aksi takdirde hamur ıslanır ve pi erken üst katman güzelce çıtır çıtır olamaz).
5. Son bir tavsiye, sıcak veya so uk olarak tadın, ama fırından çıkar çıkmaz de il :-)
6. Un, eker ve tuzu karı tırın.
7. 3 yumurta sarısını ve so uyan eritilmi tereya ını ekleyin.
8. Üç yumurta beyazını kar gibi çırpın, ardından önceki karı ıma ekleyin (ok karı tırmayın, hamur tamamen pürüzsüz olmayacak, bu normaldir).
9. Armutları soyun ve 8 parçaya kesin.
10. Bir kek kalıbını tereya ı ile ya layın ve unlayın veya ekerleyin, ardından hamuru içine dökün.
11. Armut parçalarını hamurun içine hafifçe bastırarak yerle tirin.
12. Önceden ısıtılmı 180°C fırında 30 ila 35 dakika pi irin (pi ip pi medi ini bir bıçak ucu veya bir kürdan ile kontrol edin).
13. So umaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve afiyetle yiyin!