

Vanilya ve zeytinya ı keki

Ingrédients

- 20 cm uzunlu unda bir kek için:
- 4 yumurta
- 135g eker
- 1 vanilya çubu u
- 70g zeytinya ı
- 175g un
- 7g kabartma tozu

Préparation

1. Yeni hafta, yeni kek!
2. Bu kek çok çok basit ve yapması çok hızlı Vanilya & zeytinya ı uyumu her zaman oldu u gibi mükemmel çalı ıyor ve birkaç gün boyunca iyi saklanan çok yumu ak bir kek veriyor, fırından çıkınca streç filme iyi sararsanız.
3. Son olarak, daha nemli kekleri tercih ediyorsanız, fırından çıkınca üzerine vanilya urubu dökebilirsiniz
Malzemeler: Kek Kalıbı Çırpıcı çindekiler: Norohy vanilyasını Valrhona'dan kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
4. Hazırlık süresi: 10 dakika + 45 dakika pi irme20 cm uzunlu unda bir kek için: Malzemeler: 4 yumurta eker 1 vanilya çubu u zeytinya ı un kabartma tozu Tarif: Yumurtaları, ekeri ve vanilya çubu unun tanelerini çırpın.
5. Zeytinya ını ekleyin, ardından daha önce elenmi un ve kabartma tozunu ekleyin.
6. Hamuru önceden ya lanmı ve unlanmı ya da ya lı ka ıt serili kek kalıbına dökün, 160°C önceden ısıtılmı fırında 45 dakika pi irin.
7. Ilıkken kalıptan çıkarın ve afiyet olsun!