

Muzlu, karamelli ve pekan cevizli kek

Ingrédients

- 2 muz
- 50g tereya ı
- 125g tuzlu karamel
- 2 yumurta
- 150g T55 un
- 6g kabartma tozu
- 120g pekan cevizi

Préparation

1. Uzun süredir kek yapmıyordum!
2. Bu kek oldukça kolay ve hızlı bir şekilde hazırlanabiliyor, tek ihtiyacınız olan şey biraz olgun muzların elinizde bulunması Tarifin videosu, ilgilenenler için instagram hesabım @iletaitungateau üzerinde görülebilir.
3. Malzemeler: Pekan cevizlerini Koro kullandım: Tüm site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (ba ı lamalı de ildir).
4. Hazırlık süresi: 15 dakika + 45 dakika pi irme18.
5. 5cm uzunlu unda bir kek için: Malzemeler: 2 muz tereya ı tuzlu karamel 2 yumurta T55 un kabartma tozu pekan cevizi Tarif: Muzları tereya ı ve karamel ile karı tırın.
6. Yumurtaları birer birer ekleyin, ardından önceden karı tırılmı olan un ve kabartma tozunu ilave edin.
7. Son olarak, ince kıyılmı pekan cevizlerini ekleyin.
8. Ya lanmı bir kalıba hamuru dökün ve önceden 165°C'ye ısıtılmı fırında yaklaşık 45 dakika (bir bıçak çıkardı ınızda kuru olmalı) pi irin.
9. Kalıptan çıkarın, so umaya bırakın ve ardından üzerine keyfinize göre karamel ve pekan cevizleri ekleyin ve keyfinize bakın!