

Elmalı Mısır Unu Keki

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

8 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Rize elmalı mısır unu keki, mısır ununu rendelenmiş elma ve tarçınla oluşturarak nemli, kokulu ve çay yanına uygun bir dilim tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 2 adet Elma
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Kek harcını mısır unu ve yumurtayla hazırlayın.
- Elmaları önce doğrayıp parça ekleyin.
- Karışımı ağlanmış kalıba döküp düzgünce yayın.
- Keki 180°C fırında 28-32 dakika pişirin.
- Biraz ılındıktan sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı fazla sıklamamak kekin iç dokusunu nemli tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Keki dilimleyip üstüne pudra şekeri serperek ılıtık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt