

Bursa Kestaneli Pirinç Kek

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 2/10

Bursa kestaneli pirinç kek, pirinç unlu hamuru kestane ile fırınlanarak hafif nemli ve zarif bir tatlı dilimi çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç unu
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 1 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Yumurta, süt ve şekeri çırpın.
- Pirinç unu ve kestaneyi ekleyin.
- 180°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kestaneleri iri kırmak için içinde hissedilir parça bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip oda sıcaklığında servis edin, yanında çay sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Kuruyemiş