

Kuru Elma Pekmezli Kek

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Kastamonu usulü kuru elma pekmezli kek, kuru elmayüzüm pekmezi ve unlu tabanla buluşturarak nemli, koyu ve ev yapımı tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Kuru elma
- 0.5 su bardağı Üzüm pekmezi
- 2 adet Yumurta

Yapılış

- Yumurta, pekmez ve kuru malzemelerle kek harcını hazırlayın.
- Kuru elmayı küçük doğrayıp harca eşit biçimde dağıtın.
- Karışımı ağlansız kalıba döküp düzgünce yayın.
- Keki 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.
- İyice soğutup dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru elmayı 5 dakika ılık suda bekletmek kek içinde sert kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta