

Lizbon Portakallı Badem Keki

Toplam 48 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 34 dk

8 kişilik

Kolay

~310 kcal

Portekiz usulü portakallı badem keki, öğütülmüş bademi portakal kabuğu ve yumurtayla nemli, kokulu bir çay tatlısına dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Badem unu
- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 yemek kaşığı Portakal kabuğu
- 0.3 su bardağı Portakal suyu

Yapılış

- Yumurta ve şekeri 3 dakika açkenk olana kadar çırpın.
- Badem unu, portakal kabuğu ve portakal suyunu ekleyin.
- Hamuru yağlı kalıba döküp üstünü düzeltin.
- 175°C fırında 30-34 dakika pişirin.
- Keki kalıpta 15 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu sadece renkli kısımlarında kullanın.

SERVIS ÖNERİSİ

Kahveyle oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Yumurta