

Portakallirmik Keki

Toplam 40 dk

Hazirlama 14 dk · Pişirme 26 dk

8 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Portakallirmik keki, irmik ve yoğurdu portakal kabuğuyla buluşturarak nemli, narenciye kokulu ve sade bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 0.8 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu

Yapılış

- Yoğurt, yumurta ve şekeri pürüzsüz olana kadar çırpın.
- İrmik ve portakal kabuğunu ekleyip akışkan kek haline getirin.
- Harc kalıba dökün, yüzeyini spatulayla düzeltin.
- Keki 175°C fırında 30-35 dakika pişirin.
- Kek ılıyınca servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kektenin acılığını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Keki ılık, üstüne portakal şurubu gezdirip sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta