

Sticky Ginger Cake

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Sticky ginger cake, melas ve zencefil birlikte pişirerek nemli dokulu, koyu aromalı ve çay saatine uygun bir İngiliz keki sunar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Melas
- 1 su bardağı Süt
- 50 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Toz zencefil
- 1 çay kaşığı Karbonat

Yapılış

1. Un, toz zencefil ve karbonat ayrı kapta karıştırın.
2. Melas, süt ve eritilmiş tereyağı başka kapta çırpın.
3. Kuru karışımı yavaş yavaş ekleyip pürüzsüz kek hamuru hazırlayın.
4. Hamuru kalıba dökün, 175°C fırında 25-40 dakika pişirin.
5. Keki 15 dakika ılındırın.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla çırpılmamak için yapışkan ama hafif dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabak kenarına zencefil meyve dilimleri ve bir yaprak nane yerleştirip soğuk olarak verin.

Alerjenler

Gluten

Süt