

# Valensiya Portakallı Badem Kek

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Kolay

~295 kcal

İspanyol usulü portakallı badem kek, badem unu ve portakal kabuğuyla nemli, yoğun aromalı bir çay saati tatlısıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Badem unu
- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Portakal kabuğu
- 0.3 su bardağı Portakal suyu
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu

## Yapılışı

- Portakal kabuğunu toz şekerle 1 dakika parmak uçları ile ovun.
- Yumurta ve portakal suyunu ekleyip köpürene kadar çırpın.
- Badem unu ve kabartma tozunu karıştırın.
- 175°C fırında 22-34 dakika kürdan temiz çikolata kadar pişirin.
- Keki 15 dakika kalıptan çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu şekere ovmak aromayı hamura daha iyi taşır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pudra şekeri ve portakal dilimiyle servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Kuruyemiş