

Ekmek Tarifleri

Denenmiş ekmek tariflerim.

Moulinex

Bu mini kitapçık

Moulinex “Size zel Tatlar”
Kitapçığında Bulunan Kek
Tarifleri Bölümünden
Alınmıştır.

Buradaki tarifler denenmemiş
sadece kitaptan aynen aktarılmıştır.

www.ekmektarifleri.com

Çikolatalı çörek

Malzemeler

- 350 ml su
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 200 gr damla çikolata
- 750 gr un
- 3 yemek kaşığı süt tozu
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı şeker
- 20 gr maya
- 3 yemek kaşığı haşhaş tohumu

Hazırlanışı

Suyu, süt tozunu, tereyağını, haşhaş tohumunu ve mayayı hazneye koyun. Üzerine unun yarısını, tuzu ve şekerini koyup kalan unu ilave edin. Programı seçin. Sinyal sesinden sonra çikolataları ekleyin. Pişen çöreği haznededen çıkarın.

Program: 2 Ktır seviyesi: 1 ağırlık: 1500 gr

Zencefilli ve portakallı kek

Malzemeler

- 2 ay kaşığı portakal likörü
- 4 adet yumurta
- 200 gr un
- 1 yemek kaşığı toz zencefil
- 200 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 200 gr pudra şekerı
- 1 adet portakal rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 60 gr krema

Hazırlanışı

Tereyağı ve pudra şekerini bir kap içinde ırpın. Bu karışıma portakal likörü, yumurtaları ve kremayı ilave edin. Unu, kabartma tozunu, portakal rendesini, vanilyayı ve toz zencefilli harmanlıyın ve hazneye doldurun. Tereyağı karışımını da ekleyerek programı seçin. Piştikten sonar hazneden çıkarın.

Program: 10 Ktır seviyesi: 1 ağırlık: 750 gr

Devil food cake

Malzemeler

- 100 ml ayran
- 100 gr yumurta
- 85 gr tereyağı (eritilmiş)
- 100 gr krema
- 140 gr un
- 140 gr toz şeker
- 25 gr kakao
- 3 gr kabartma tozu
- 2 gr karbonat

Hazırlanışı

Un, kakao, şeker, kabartma tozu ve karbonatı bir kaba koyun. Yumurtayı mikser ile 1 dakika şırpın. Krema ve ayranı ekleyip hazneye boşaltın. Unlu karışımı ve tereyağını ekleyip programı seçin. şırpılmış şanti yada çikolata sosu ile servis edin.

Program: 10 Ktır seviyesi: 2 ağırlık: 1500 gr

Bademli limonlu kek

Malzemeler

- 1 adet limonun suyu
- 175 gr un
- 200 gr tereyağ (oda sıcaklığında)
- 200 gr pudra şekeri
- 4 adet yumurta
- 1 adet limon rendesi
- ½ paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 100 gr toz badem
- 60 gr krema

Hazırlanışı

Tereyağı ve pudra şekerini bir kap içinde ırpın. Bu karışıma limon suyunu, yumurtaları taker taker yedin ve kremayı ilave edin. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı, toz bademi harmanlıyın, önce yağlı karışımı daha sonra da unlu karışımı hazneye ekleyip programı seçin.

Program: 10 Kıtır seviyesi: 1 ağırlık: 1000 gr