



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KAĞITTA ÇİKOLATALI KEK



- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 2 Adet yumurta
- 2 Paket fındıklı çikolata (160 gr.)
- 1 Tatlı kaşığı granül kahve
- Yarım çay bardağı süt
- 2,5 Çay bardağı un
- 3 Çorba kaşığı tereyağı (75 gr.)
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- Yarım Çay kaşığı tuz

- # Küçük, çukur bir tencereye parçalara kırılmış fındıklı çikolata, granül kahve, süt ve tereyağı konur. Çok kısık ateşte karıştırarak dibi tutmadan eritilir.
- # Çikolatalı karışım ılırken karıştırma kabına yumurta ve pudra şekeri konur, çırpıcı ya da mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Üzerine ılımış çikolatalı karışım, tuz, vanilya, un ve kabartma tozu eklenir. Malzemeler özleşene kadar çırpılır.
- # Fırın tepsisine 18 – 20 adet pasta kağıdı yan yana dizilir. Hazırlanan kek harcı, pasta kağıtlarında bir parmak boşluk kalacak şekilde pay edilir.
- # Kağıtta çikolatalı kek önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 – 25 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkıp soğuyunca, servis yapılabilir.

**Not:** Fındıklı çikolata yerine, bitter çikolata kullanılabilir, bir avuç dövülmüş fındık eklenebilir.