


# Glutensiz Sade Kek

Yaklaşık 10 - 12 dilim

   çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Malzemeler:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

1 su bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı su

1 çay bardağı sıvı yağ

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)

### Kalıp:

Keleççeli kalıp (Ø 26 cm)

## 1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un karışımını çırpma kabına koyun. Üzerine toz şeker, su, sıvı yağ, yumurta ve şekerli vanilini ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 55 dakika**

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.