

# Supangle Dolgulu Mayalı Kek

Yaklaşık 12 dilim

   pratik

  yaklaşık 80 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

4,5 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
1 çay bardağı toz şeker  
1 tutam tuz  
1 yumurta (orta boy)  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
2,5 çay bardağı ılık süt  
100 g margarin (eritilmiş ve soğutulmuş)

### Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Supangle  
2,5 su bardağı süt  
25 g margarin  
1,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

### Üzeri için:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

### Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 26 cm)

## 1 Hamurun hazırlanışı:

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık yardımı ile karıştırın. Üzerine toz şeker ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Yumurta, şekerli vanilin, ılık süt ve margarin ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanması için 40-50 dakika bekletin.

## 2 Dolgu:

2,5 su bardağı sütü bir tencereye boşaltıp üzerine supangle poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarin ilave edip 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp üzerine cevizi ekleyip arada karıştırarak soğutun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın. 26 cm çapındaki ortası delik kek kalıbını yağlayın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Mayalanmış hamuru kısa bir süre yoğurun ve 16 eşit parçaya bölün. Her birini merdane ile 12-15 cm çapında açın, üzerlerine hazırladığınız supangleden koyun ve ikiye katlayarak poğaça gibi kapatın. Hamurların kenarlarını elinizle hafif bastırarak yapıştırın. Doldurup kapattığınız hamurları kek kalıbına yan yana sıralayın. Üzerini kapatıp 25-30 dakika bekletin ve pişirin.

**Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika**

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin ve keki kalıptan çıkarın. Üzerine pudra şekeri serpin. Soğutup dilimleyerek servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:  
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04