BADEMLİ - HAVUÇLU KEK

Malzeme
- 1,5 su bardağı şeker
- 200 g Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet havuç
- ½ su bardağı iri çekilmiş badem
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı
1. Havucun kabuğunun kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Derin bir kâsenin içerisine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp, şeker ve vanilyayı ilave ettikten sonra bir çırpıcı veya mikser yardımıyla çırpın.
3. Harç krema kıvamına gelince içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ve yoğurdu ilave edip, çırpmaya devam edin.
4. Daha sonra harcın içine bir süzgeç yardımıyla unu, kabartma tozunu, tarçını eleyerek ilave edip, çırpmaya edin.
5. En son olarak harcın içine rendelenmiş havuçu ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırın.
6. Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbının içine kek harcının yarısını döküp, üzerini kaşığın sırtı ile düzeltin. Üzerine iri çekilmiş bademlerin yarısını serpip üzerine kalan kek harcını döküp, en son üzerine kalan çekilmiş bademleri serpin.
7. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
8. Pişen keki kalıbında 10 dakika bekletip, soğuttuktan sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29418 • adı:Bademli - Havuçlu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:21