CEVİZLİ HAVUÇLU KEK

https://www.elele.com.tr

3 adet yumurta
3-4 su bardağı havuç rendesi
2,5 su bardağı un
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı ceviz
2 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Şeker ve yumurtaları beyazlaşıncaya kadar çırpın ve zeytinyağı ekleyin. Ayrı bir kapta elenmiş un, vanilya, tarçın ve kabartma tozunu karıştırın. Dış kabukları soyulup rendelenmiş havuçları yumurtalı karışımla karıştırın. Unla yaptığınız karışımı da ekleyin. Cevizlerin tamamını dibe çökmemesi için unlayarak çırpmadan bir kaşıkla iyice karıştırın. Ortası delik kek kalıbında, önceden180 dereceye ayarlanmış fırında, 60 dakika pişirin. Kontrol edin ve gerekirse pişirme süresine10 dakika daha ilave edin. Ilınınca üstüne isteğe göre rendelenmiş ceviz serpebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:128839 • adı:Cevizli Havuçlu Kek • gönderen:merinos • indirme tarihi:16.04.2024 - 15:32