HAVUÇLU KEK

4 yumurta
1 su bardağı erimiş yağ
2,5 su bardağı şeker
3 su bardağı un
3 su bardağı ince rendelenmiş havuç
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
2 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 fiske tuz

1- Ortası delik yuvarlak kalıp yağlanır, unlanır.
2- Havuçlar kazınıp ince rendelenir, ceviz dövülür, fırın ısıtılır.
3- Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker iyice çarpılır.
4- Erimiş yağ, rendelenmiş havuç, dövülmüş ceviz, tarçın, kabartma tozu, vanilya, limon kabuğu rendesi ve tuz konur.
5- Elenmiş un ilave edilir karıştırılır.
6- Kalıba boşaltılıp orta ısılı fırında 40- 45 dakika pişirilir.
7- Soğuyunca kalıptan çıkarılıp servis tabağına alınır.

ML® Royal Kek için tıklayın

ML® Madlen Kek (görsel)



Fotoğraf "numara" tarafından gönderildi. 26.09.2017

© lezzetler.com tarif no:1623 • adı:HAVUÇLU KEK • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:38