# HAVUÇLU KEK

3 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardagı ceviz
1 su bardağı rendelenmiş havuç
1 adet rendelenmiş elma
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurta, yağ ve şekeri iyice çırpın. Sonra sıra ile un, havuç, elma, tarçın, ceviz, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. 150-175 derecede 45 dakika pişirin.

ML® Anakonda için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2213 • adı:HAVUÇLU KEK • gönderen:DeliKız • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:16