HAVUÇLU KEK

3 yumurta
2 su bardağı havuç rendesi
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz içi
1 çorba kaşığı tarçın
1 su bardağı sıvıyağ
1 kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Yumurtaları bir kapta çırpın, içine diğer malzemeleri koyun ve karıştırın. Unu azar azar koyarak kıvama gelince biraz daha karıştırıp önceden hazırladığınız kalıba dökün ve 170 derecede pişirin. Soğuyunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27912 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:küçük hanım • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:46