HAVUÇLU KEK

3 orta boy havuç
3 bardak un
1 bardak yağ
2 bardak tozşeker
4 yumurta
1 paket kabartma tozu bolca dövülmüş ceviz içi tarçın

Havucu rendenin ince tarafından geçirerek rendeleyiniz. Ceviz içi, tarçını bir kapta karıştırınız. Ayrı bir kapta yağ, şeker ve yumurtayı iyice çırpınız. Daha sonra un ve kabartma tozunu döküp karıştırınız. En sonunda havuçla tarçını da ekleyip, pasta tenceresine ya da yağlanmış unlanmış tepsiye dökün ve pişiriniz. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarın ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46807 • adı:HAVUÇLU KEK • gönderen:Afitap • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:16