HAVUÇLU KEK

3 adet yumurta
1 normal su bardağı şeker
¾ su bardağı ayçiçek yağı
2 su bardağı rendelenmiş havuç
2 su bardağı buğday unu
½ paker vanilya
2 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karbonat
Üstü için:
1 kahve fincanı pudraşeker

Yumurtayı şekerle koyulaşıncaya kadar çırpın. Elenmiş un, vanilya, tarçın, karbonat katın. Tahta kaşıkla altüst ederek yağ ve havucu da koyup karıştırın.
Yağlanmış bir kek kalıbına boşaltın. Orta ısılı fırında 50 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkartıp bir servis tabağına alın, üzerine pudraşeker eleyip servis yapın.

Not: havuçlu keke dileyen 1 avuç kıyılmış ceviz katabilir.

ML® Ayvalı Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5268 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:40