HAVUÇLU KEK

2 su bardağı ince rendelenmiş havuç
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı krem peynir
yarım su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı margarin
Süsü İçin;
tarçın
Toz şeker

1 Su bardağı unu, 2 adet yumurtayı, 1 su bardağı toz şekeri ve kabartma tozunu genişce bir kaba alın. Mikserle yaklaşık, 5 dakika çırpın, yarım su bardağı sıvıyağı, 3 çorba kaşığı krem peyniri ve 2 su bardağı ince rendelenmişhavucu ekleyin. 2 dakika düşük ayarda çırpıp margarinle yağlanmış kalıba dökün. 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Üzerine tarçın ve toz şeker serpip servis yapın.

ML® Havuçlu Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:529 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:mAsUm • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:04