HAVUÇLU KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı pudra şekeri
3/4 su bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
3 orta boy havuç
yarım su bardağı kırık ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurtaları ve pudra şekerini el mikseri ile 5 dakika boyunca çırpın. Yağı çırpılmakta olan karışıma ekleyin. Daha sonra un ve kabartma tozunu tahta kaşık ile yedirin.. Havuçları rendeleyin ce kırık cevizleri 1 tatlı kaşığı tarçın ile hamura ekleyip. Hamuru yağlanmış kek kalıbına döküp 175 derece fırında 50- 60 dakika pişirin.

ML® Madlen Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5999 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:Şehriye • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:25