HAVUÇLU KEK

Yarım paket margarin
3 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı rendelenmiş havuç
1,5 su bardağı koro üzüm
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilya
2 su bardağı un
kıyılmış ceviz

Fırını 170 derecede ısıtın. 20 santim çapında kek kalıbını yağlayın. Margarini eritin, unu, kabartma tozunu ve vanilyayı bir kaba eleyin. Şeker ve yumurtaları başka bir kaba koyup, mikserle iyice çırpın. Havucu, cevizi, üzümü ekleyip kaşıkla karıştırın. Unlu karışıma döküp kaşıkla karıştırdıktan sonra hamuru kek kalıbına dökün. Yaklaşık 60 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:7246 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:URLALI • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:31