HAVUÇLU KEK

2 yumurta (hafif çırpılmış)
1 su bardağı şeker
1 adet havuç (rendelenmiş)
yarım su bardağı damla çikolata (arzuya göre)
1 çay bardağı hindistancevizi
yarım su bardağı ceviz
1 su bardağı sıvıyağ veya 100 gram tereyağı
yarım su bardağı süt
1 çorba kaşığı tarçın
1,5 su bardağı un
kabartma tozu
vanilya
1 su bardağı kuru incir, üzüm veya kayısı

Yumurta ve yağ hariç tüm malzeme bir kapta karıştırılır. Daha sonra yumurta ve yağ ilâve edilip yağlanmış tepsiye dökülür. 180 derecede (orta hararette) ısıtılmış fırında pişirilir. Kek tepsiden çıkartılıp soğutulur. Kreması: 3 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı un, 3 yemek kaşığı şeker, vanilya karıştırılıp bir tencerede pişirilir. 5 dakika çırpılıp kekin üstüne sürülür. Kırılmış ceviz serpilen kek, üçgen şeklinde dilimlenir.

© lezzetler.com tarif no:8603 • adı:HAVUÇLU KEK • gönderen:Lale • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:08