



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU CUP CAKE

Malzemeler:

1 küçük kase havuç rendesi
200 gram un
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay bardağı şeker
2 adet küçük yumurta
140 ml süt
1 paket krem şanti
1 bardak süt
Çok az miktarda gıda boyası

Hazırlanışı:

Yumurtalarla şekeri çırpıp, un, kabartma tozu, tarçın, sıvı yağ ve sütü ekleyin. Havuç rendesini de ilave ederek spatula ile karıştırın. Muffin kalıplarına eşit miktarlarda bölüştürün. Orta ısı fırında 20-25 dakika pişirin. Krem şantiyi bir bardak soğuk sütle çırpın. 1 çay kaşığının ucu kadar (çok az) gıda boyası katarak çırpmaya devam edin. Fırından çıkıp soğumuş keklerin üzerine kremayı krema torbası ile şekilli sıkın. Servis tabağına alın.
