HAVUÇLU FINDIKLI KEK

1/2 kilo havuç
200 gram şeker
1 paket kabartma tozu
2 çorbakaşığı su
1/4 kilo fındık
4 yumurta
2 çorbkaşığı mısırunu
Tuz
Bir miktar şekerli krema
Tepsi için yağ ve un

Yuvarlak bir kek kabını yağlayıp unlayın. Havuçları yıkayıp rendeleyin. Fırını 180 derece ısıtın. Yumurtaların beyazına tuz ekleyin ve köpürünceye kadar çırpın. Sonra içine fındıkları, yumurtaların sansını, kabartma tozunu, mısır ununu ve suyu ekleyin. karışımı kek kalıbına dökün ve fırının orta rafında bir saat pişirin. Kek soğuduktan sonra üzerini şekerli krema ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:60151 • adı:Havuçlu Fındıklı Kek • gönderen:yemiş • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:21