HAVUÇLU PORTAKALLI KEK

250 gr tereyağ
4 adet yumurta
1.5 su bardağı şeker
1 adet portakal
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 adet havuç
Bir miktar tarçın

Tereyağ ve şekeri çırpın. Üzerine yumurta,1 portakalın suyu ve rendelenmiş kabuğunu, unu, kabartma tozunu, bir tutam tarçını ve rendelediğiniz 2 havucu ekleyip karıştırın. 180 derece fırında 50 dk pişirin.

© lezzetler.com tarif no:74918 • adı:Havuçlu Portakallı Kek • gönderen:kuzey • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:54