HAVUÇLU ZENCEFİLLİ KEK

3 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ceviz içi
2 adet rendelenmiş havuç
2 adet portakal kabuğu rendesi
1 çay bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 portakalın suyu
İstenirse kakao ya da çikolata parçaları

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine yağı, süt ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ekleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Portakalın suyu ve kabuğunu ve irice doğranmış ceviz içlerini, isterseniz de çikolata parçaları ekleyip, karıştırıp, üzerine döküp bırakın. O aşağıya yavaşça akıp şekil alacaktır. Bu şekilde 180 derecedeki fırında 45 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:95060 • adı:Havuçlu Zencefilli Kek • gönderen:Ebruli • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:04