MUZLU KEK

Malzeme
- 200 g Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 adet muz
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı
1. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Portakalın kabuğunu rendenin ince tarfı ile rendeleyin.
3. Derin bir kâsenin içerisinde oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, , şekeri ve yumuşamış Sana yağını krema kıvamına gelene kadar bir çırpıcı veya mikserle çırpın.
4. Harç krema kıvamına gelince, içine Sütü ve portakal rendesini ilave edip, mikserle çırpmaya devam edin.
5. Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu, tarçını ve vanilyayı ekleyip, karıştırın.
6. En son olarak kek harcına rendelenmiş havuçları ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırın.
7. Kek harcını Sıvı Sana ile yağladığınız kek kalıbına koyup, harcın üzerini kaşığın sırtı ile düzeltin.
8. Kek harcının üzerine yuvarlak olarak dilimlediğiniz muzları koyun. Muz dilimlerinin kararmaması için limonlu suya batırın.
9. Muzlu keki, önceden 185 derece ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirip, kalıbında iyice soğuttuktan sonra servis tabağına çıkarıp, arzuya göre krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29425 • adı:Muzlu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:47