AFACAN KEK

6 kişilik Gerekli malzeme:
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı pirinç unu
1.5 su bardağı tozşeker
2 havuç
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 portakal kabuğu rendesi
6 yumurta
1 kahve fincanı süt
200 gr ince çekilmiş badem
50 gr çekilmiş fındık
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
Tuz
Süsleme malzemesi:
Yarım su bardağı süt
Yaklaşık 2 su bardağı pudra şekeri
Renkli çubuk şekerlemeler

28 cm çapındaki ortası delik bir kek kalıbını yağlayıp dibine ve kenarlarına badem serpin. Üzümü yumuşaması için ılık suda 1 saat bekletin.
Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurta ve şekeri köpükleşinceye dek çırpın. Kalan yağ, ince rendelenmiş havuç, portakal kabuğu rendesi, un, pirinç unu, süt, kabartma tozu, tarçın ve 1 tutam tuz ilave ederek düzgün bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.
Kalan badem, fındık ve süzülmüş üzümü ekleyin. Kalıba döküp fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Ilınınca kalıptan çıkarın.
Ayrı bir kasede pudra şekeri ile sütü çırpın. Elde ettiğiniz koyu beyaz sıvıyı kekin üzerine döküp çubuk şekerlemelerle süsleyin ve oda ısısında yarım saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18052 • adı:Afacan Kek • gönderen:ahsen • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:01