HAVUÇLU KEK

https://www.elele.com.tr

1 bardak tam buğday unu
1 bardak kestane unu
1 yemek kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
2 yemek kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı rendelenmiş muskat
1/2 çay kaşığı yeni bahar
1 çay kaşığı zencefil kökü
1/2 bardak hindistancevizi yağı
2/3 bardak akçaağaç şurubu
2/3 bardak soya sütü
2 yemek kaşığı vanilya özütü
1/2 çay kaşığı deniz tuzu
2 bardak rendelenmiş havuç
1/2 bardak ezilmiş ananas
1 bardak kavrulmuş ve doğranmış ceviz

Fırınınızı önceden 350 derecede ısıtın. Unu, kabartma tuzunu, karbonatı, baharatları ve tuzu bir kaseye eleyin. Yağı, akçaağaç şurubunu, soya sütünü ve vanilya özütünü bir kasede çırpıcıyla karıştırın. Kuru ve sulu malzemeleri hamur kıvamına getirmek için birleştirin. Cevizleri, havuçları ve ananasları da ekleyip hafifçe karıştırın. Hamuru iki yağlanmış kaba döküp 25-30 dakika fırında pişirin. Soğuması için bir kenara koyun. Bir katmanına portakal marmelatı koyun ve diğer katmanı da en üste yerleştirin. Kekin üstünü rendelenmiş havuçla süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:150853 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:volkan iplikçi • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:45