



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4 yumurta

1,5 su bardağı esmer şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı toz tarçın

1,5 su bardağı tam buğday unu

0,5 su bardağı un

0,5 su bardağı kepek

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 su bardağı rendelenmiş havuç

2 yemek kaşığı kepek

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Beyaz Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta, esmer şeker, şekerli vanilin ve tuzu çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın.

Üzerine sıvı yağ, tarçın, tam buğday unu, un, kepek ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Rendelenmiş havucu ilave edip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin. Üzerine 2 yemek kaşığı kepek serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından aldığınız keki 20 dakika bekletip kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın.

Sütü tencereye alıp üzerine sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Keki dilimleyip vanilyalı sos ile birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168502 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 02:25