HAVUÇLU KEK

2 su bardağı rendelenmiş havuç,
2 adet yumurta,
2 su bardağı tozşeker,
3 su bardağı un,
1 su baradağı sıvıyağ,
1 su bardağı yoğurt,
1 su bardağı dövülmüş ceviz,
1 tatlı kaşığı karbonat,
1 çorba kaşığı tarçın,
1 paket vanilya.
Sos için:
1 su bardağı süt,
2 çorba kaşığı nişasta,
1 paket vanilya,
yarım çorba kaşığı tozşeker,
2 çorba kaşığı dövülmüş fındık

Oda sıcaklığındaki 2 adet yumurtayı ve 2 su bardağı şekeri çırpın. Sonra 1 su bardağı sıvıyağ ve 1 su bardağı yoğurdu ilave edin. Yine çırpmaya devam ederek unu, vanilyayı, karbonatı ve tarçını ekleyin. Malzemeler iyice özleştik-ten sonra 2 su bardağı rendelenmiş havucu ve 1 su bardağı dövülmüş cevizi ekleyin. Birkaç dakika daha karıştırın.
Sonra yağlanmış kek kalıbına hazırladığınız karışımı boşaltın. Düşük dereceli fırında en az 1 saat pişirin. Keki fırından çıkarmadan önce pişip pişmediğini kontrol edin. Sos için tencereye 1 su bardağı sütü alın. Nişastayı ayrı bir kapta çok az su ile karıştırın. Kaynayan süte nişastayı, vanilyayı ve şekeri ekleyin. Koyulaşmaya başlayınca ateşten alm ve soğutun. Kekin üzerine dökün. Son olarak dövülmüş fıstık serpin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17898 • adı:Havuçlu kek • gönderen:selva17 • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:58