HAVUÇLU KEK

½ paket Sana Hamurişi (125 gr)
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1,5 su bardağı toz şeker (260 gr)
1,5 su bardağı (rendelenmiş havuç (2 orta boy)
1,5 su bardağı sarı kuru üzüm (100 gr)
Yarım paket kabartma tozu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un (230 gr)

Fırınınızı 170°C'ye ısıtın. Kare, dikdörtgen veya 20 cm çapında yuvarlak kek kalıbını yağlayın ve hafifçe unlayın.
Sana Hamurişini eritin ılımaya bırakın.
Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı birlikte bir kaba eleyin.
Şeker ve yumurtaları genişçe bir kâseye koyun. Mikserin orta hızı ile 2 dakika çırpın. Eritilmiş Sana Hamurişi?ni ilave edip, 1 dakika daha çırpın.
Havucu, cevizi ve üzümü de ekleyip, tahta kaşıkla karıştırın.
Unlu karışımı ilave edip tahta kaşıkla iyice karıştırdıktan sonra hamuru kek kalıbına dökün. Kalıbı hafifçe yere vurarak kekin yerleşmesini sağlayın.
Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 1 saat pişirin.
Kek fırından çıktıktan sonra, elinizi yakmayacak sıcaklığa gelince kalıptan çıkartın ve keki bir tel ızgaranın üzerine koyun.
Kek soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Keklerin pişip pişmediğini anlamak için temiz ve sivri bir bıçağı kekin ortasına sokun, bıçak temiz çıkıyorsa kek pişmiştir. Bıçağa kek bulaşıyorsa, 5-10 dakika daha pişirmeye devam edin.

Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020

© lezzetler.com tarif no:29495 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:24