HAVUÇLU KEK

Malzeme:
220 gram Bizim Mutfak Un
250 gram esmer şeker
3 su bardağı rendelenmiş havuç
2 çay kaşığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
180 ml fındık yağı
1 çay bardağı portakal suyu
2 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Un, kabartma tozu, tarçın ve şekeri derin bir kapta harmanlayın. Rendelenmiş havuç ve yağı bu karışıma ilave edip tahta kaşık ile karıştırın. Portakal suyunu ekleyin. Cevizi küçük parçalar elde edecek şekilde parçalayıp karışıma ilave edin. Yağlanmış kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika kadar pişirin. Soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50236 • adı:Havuçlu Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:29