KURU KAYISILI CEVİZLİ VE HAVUÇLU KAP KEKLER

3 adet havuç
200 gr tereyağı
2 adet yumurta
1/2 bardak şeker
1.5 bardak un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı soda
1/2 yemek kaşığı tarçın
1/2 yemek kaşığı vanilya
1/3 bardak ceviz içi
1/2 bardak kuru kayısı

Havuçları soyun, küçük parçalar halinde kesin ve robotla kıyın.
Bir kâseye tereyağı, şeker, vanilya, tarçın, yumurta, un, soda ve kabartma tozunu koyup 1,5 - 2 dakika kadar çırpın.
Yağlanmış metal, kâğıt veya silikon kalıplara hamurunuzu doldurun.
Her kap kekin içine bir parça kuru kayısı ve ceviz içlerini yerleştirin. 180 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:126458 • adı:Kuru Kayısılı Cevizli ve Havuçlu Kap Kekler • gönderen:can siper • indirme tarihi:21.04.2025 - 14:39