MİNİ HAVUÇLU KEKLER

Malzemeler
½ su bardağı sıvı yağ
3 yumurta
1 ½ su bardağı un
½ paket kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
¾ su bardağı toz şeker
½ çay kaşığı tarçın
½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
450 gr. robotta rendelenmiş havuç
½ su bardağı kuru üzüm veya ¾ su bardağı ince kıyılmış ananas (konserve)
1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
Kreması için:
50 gr. tereyağ
120 gr. krem peynir (tuzsuz)
3 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
Havuç dekorları için:
6 adet yarım kayısı kurusu
yılan şeklinde jelibon şeker

Yapılışı
Fırını 180 dereceyegetirin. 12 ‘li muffin kalıplarını yağlayın.
Yağ, yumurta, un, kabartma tozu,tuz, şeker ve tarçını Arzum Multistar el mikseri ile çırpın. Rendelenmiş havuç, kuru üzüm, ananas parçaları, portakal kabuğu rendesi ve cevizleri ilave edin. Tahta kaşıkla iyice karıştırın. Karışımı muffin kalıplarına paylaştırın ve önceden ısıttığınız fırında 35 dakika pişirin.
Kek fırında pişerken krema ve havuçları hazırlayın.
Krema için : Yağ ve krem peyniri el blender çubuğu ile karıştırın. Yavaş yavaş pudra şekerini de ilave ederek, krema kıvamına gelinceye kadar karıştırmaya devam edin. En son portakal kabuğu rendesini de karışıma katın.
Havuç dekorlarını hazırlamak için : Yarım kayısı kurularını sıcak suda bekletin. Daha sonra kağıt havlu ile kurulayın. Kayısıları yılan şeklindeki şekerlere sarıp havuç şeklini verin.
Fırından alıp soğuttuğunuz mini havuçlu keklere kremayı paylaştırarak sürüp , havuçlarla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:53621 • adı:Mini Havuçlu Kekler • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:06