PEYNİR KREMALI HAVUÇLU KEK

1 su bardağı rendelenmiş havuç
1.5 su bardağı pudra şekeri
1 paket taze labne peyniri
2 su bardağı çavdar unu
1 su bardağı un
6 çorba kaşığı margarin
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 adet kabartma tozu
1 su bardağı kuru üzüm

Unları oval bir kaba veya mikser kabına koyun. Oda sıcaklığındaki margarin, yumurta, süt ve pudra şekerini ekleyerek çırpın. Üzüm, rendelenmiş havuç ve kabartma tozunu hamura ilave edin. Mikserde 7 dakika karışımı çırpın. Kek kalıbını yağlayın. Fırını 180 derece ısıtın. Hazırladığımız hamuru dikdörtgen kek kalıbına boşaltarak fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Keki fırından çıkardıktan sonra 15 dakika soğutun ve üzerine bir pasta bıçağı yardımı ile taze labne peyniri sürün.

© lezzetler.com tarif no:103293 • adı:Peynir Kremalı Havuçlu Kek • gönderen:siyami • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:36