

Havuçlu Kek

Uzun zamandır havuçlu kek yapmamıştım. Evdeki havuçlar bozulmadan değerlendireyim dedim. Havuçlu kek tarifini daha önce yayınlamıştım. Fakat resmini beğenmemiştim. Bu resim daha iyi oldu sanırım. İşte miss gibi tarçın kokan kekin tarifi... Malzeme

- 2 su bardağı rendelenmiş havuç
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- Yarım su bardağı eritilmiş margarin
- Yarım su bardağı süt
- 1 su bardağı peker
- 4 yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 su bardağı cevizYapılışı
- Pekeri ve yumurtayı beyazlatıncaya kadar çırpın.
- Diğer malzemeleride ekleyerek çırpmaya devam edin.
- Yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış fırında, 170 derecede pişirin.
- Sođuduktan sonra üzerine pudra pekeri serpin.