Keki ya karoti (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g ya unga wa kuoka
· 2.5g ya bicarbonate ya sodiamu
· 0.7g ya karafuu iliyosagwa
· 3g ya mdalasini
· 1 yai
· 1 kiini cha yai
· 2 wazi za yai
· 1 kidogo cha chumvi
· 200g ya mafuta yasiyo na ladha (kama mafuta ya mbegu za zabibu)
· 270g ya sukari ya unga
· 50g ya walnuts zilizovunjwa (au walnuts za pekani) + chache kwa mapambo
· 135g ya karoti zilizokunwa
· 50g ya nazi iliyokunwa
· 175g ya Philadelphia
· 70g ya siagi
· 35g ya sukari ya icing
· 25g ya asali
· 160g ya unga
· 2g ya unga wa kuoka
· 2.5g ya bicarbonate ya sodiamu
· 0.7g ya karafuu iliyosagwa
· 3g ya mdalasini
· 1 yai
· 1 kiini cha yai
· 2 wazi za yai
· 1 kidogo cha chumvi
· 200g ya mafuta yasiyo na ladha (kama mafuta ya mbegu za zabibu)
· 270g ya sukari ya unga
· 50g ya walnuts zilizovunjwa (au walnuts za pekani)
· 135g ya karoti zilizokunwa
· 50g ya nazi iliyokunwa
· 175g ya Philadelphia
· 70g ya siagi laini
· 35g ya sukari ya icing
· 25g ya asali

Préparation

1. Majira ya vuli, msimu bora wa kuweka mboga kwenye keki za viungo na kufurahia!

2. Hivyo baada ya keki ya malenge, hii hapa keki ya karoti, na si keki ya kawaida kwani ni mapishi ya Yotam Ottolenghi (iliyopatikana kwenye blogu C'est ma fournée).

3. Ninatumia sana mapishi yake ya chumvi lakini mapishi yake ya tamu pia ni bora, na si hii keki

itakayoniambia vinginevyo.

4. Ni laini sana, yenye harufu nzuri, yenye unyevu na inayeyuka, pamoja na icing yake laini, keki hii itakupendeza Orodha ya ununuzi : ya unga ya unga wa kuoka 2.

5. ya bicarbonate ya sodiamu 0.

6. ya karafuu iliyosagwa ya mdalasini 1 yai 1 kiini cha yai 2 wazi za yai 1 kidogo cha chumvi ya mafuta yasiyo na ladha (kama mafuta ya mbegu za zabibu) ya sukari ya unga ya walnuts zilizovunjwa (au walnuts za pekani) + chache kwa mapambo ya karoti zilizokunwa ya nazi iliyokunwa ya Philadelphia ya siagi ya sukari ya icing ya asali Wakati wa maandalizi : Dakika 30 + saa 1 ya kupika Kwa keki mbili za 18cm (nilifanya keki moja ya 20cm + moja ya 16cm) : Keki : ya unga ya unga wa kuoka 2.

7. ya bicarbonate ya sodiamu 0.

8. ya karafuu iliyosagwa ya mdalasini 1 yai 1 kiini cha yai 2 wazi za yai 1 kidogo cha chumvi ya mafuta yasiyo na ladha (kama mafuta ya mbegu za zabibu) ya sukari ya unga ya walnuts zilizovunjwa (au walnuts za pekani) ya karoti zilizokunwa ya nazi iliyokunwa Piga mafuta na sukari, ongeza yai na kiini cha yai.

9. Ongeza karoti zilizokunwa, kisha walnuts (walnuts za pekani kwangu) na nazi.

10. Changanya hatimaye unga zilizochanganywa na kufutwa (unga, unga wa kuoka, bicarbonate, chumvi na viungo).

11. Panda wazi za yai, na uziunganishe kwa upole kwenye mchanganyiko wa awali.

12. Pika kwa saa 1 katika oveni iliyopashwa moto hadi 150°C (kurekebisha kulingana na chombo chako na oveni yako).

13. Toa keki na uache ipoe kwenye gridi.

14. Icing : ya Philadelphia ya siagi laini ya sukari ya icing ya asali Nukta chache za walnuts au walnuts za pekani zilizovunjwa Piga Philadelphia ili iwe laini, kisha piga siagi laini na sukari ya icing na asali.

15. Changanya maandalizi mawili (ikiwa unataka, unaweza kuongeza kidogo ya vanilla, mdalasini au maganda ya machungwa).

16. Paka (au weka) icing kwenye keki, kisha pamba na nukta chache za walnuts zilizovunjwa kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com