

RECIPE

Carrot Cake/የካሮት ኬክ



Ready in **50 minutes**

Serves **6-8 people**

Ingredients

- 1 cup flour
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon cinnamon
- ¼ teaspoon ground allspice
- ¼ teaspoon ground nutmeg
- ½ teaspoon salt
- 1 cup vegetable oil
- ¼ cup of sugar
- ¾ firmly packed light brown sugar
- 2 eggs
- 1.5 cups grated carrots
- ½ tablespoon finely grated orange zest
- 4 ounces crushed pineapple drained
- ½ cup toasted walnuts
- Cream cheese for frosting
- Hazelnut to garnish

1 ኩባያ ዱቄት

1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ሶዳ

1 የሻይ ማንኪያ ቤኪንግ ፓውደር

1 የሻይ ማንኪያ ቀረፋ

¼ የሻይ ማንኪያ የተፈጠረ ጸልብ ፓይስ

¼ የሻይ ማንኪያ የተፈጠረ ነትሜን

½ የሻይ ማንኪያ ጫው

1 ኩባያ የላትክልት ዘይት

¼ ኩባያ ስኳር

¾ በጥብቅ የታሸገ ቀላል ቡኒ ስኳር

2 እንቁላል

1.5 ኩባያ የትፍጨ ካሮት

½ የሾርባ ማንኪያ የተፈገፈገ የብርቱካን ልጣጭ

4 oz የተፈጨ እናናስ

½ ኩባያ የተጠበሰ ዋልነት

ክሬም ቺዝ እና ሄዝልነት ለደኮሬሽን

Preparation

1. Combine all ingredients, except grated carrots, walnuts and pineapple, in a bowl and mix until smooth. Stir in carrots, walnuts and pineapple.
2. Pour batter into a greased and floured 9" x 13" pan.
3. Bake in a preheated 350 degree oven for 40 minutes.

1. ሁሉንም ንጥረ ነገሮች በእንድ ሳህን ውስጥ ያዋህዱ እና ለስላሳ እስኪሆኑ ድረስ ይቀላቅሉ። ከዛም ካሮት፣ ዋልነት እና እናናሱን ጨምሩ.
2. ሁሉንም ነገር ፓን ውስጥ አፍስሱ።
8" x 8" ፓን ይጠቀሙ
3. በ 350 ዲግሪ ኦቭን ውስጥ ይከተቱት ለ 40 ደቂቃ ወይንም እስኪበስል

Enjoy!