

كـب كـيك بـالـشـوفـان وـالـشـوكـولـاتـة

المقادير:

- 2 كوب طحين
- 2 كوب شوفان
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر بني
- $\frac{1}{2}$ كوب زبيب
- $\frac{1}{2}$ كوب جوز
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيضة
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت
- 1 كوب حليب سائل
- $\frac{1}{2}$ كوب رقائق شوكولاتة

طريقة التحضير:

1. يخفق البيض مع الفانيليا والزيت والحليب جيداً .
2. يخلط الطحين مع الشوفان والجوز والزبيب ورقائق الشوكولاتة والسكر والبيكنج باودر والبيكنج صودا .
3. يضاف خليط البيض فوق مزيج الطحين وتحرك المكونات جيداً .
4. يوزع المزيج في قوالب الكب كيك وتخبز في الفرن على حرارة 180 لحوالي 25 دقيقة .
5. تقدم الكب كيك باردة أو دافئة .