

كـب كـيـك بـالـمـوز وـالـعـسـل

المقادير:

- 3 حبات موز مهروسة
- 1/3 كوب عسل
- ¼ كوب زيت نباتي
- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ½ طحين
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- ¼ ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 375.
2. تجهز صينية الكب كيك وتبطن بورق الكب كيك.
3. يخلط العسل مع الموز والزيت والفانيليا والبيض ثم يضاف الطحين والبيكنج صودا.
4. يوزع المزيج في الصينية وتدخل الفرن وتخبز لحوالي 20 دقيقة حتى يصبح الكيك لونه ذهبي.
5. يقدم الكب كيك بارد أو دافئ.