

كيك الأنا ناس بالجوز

المقادير:

- 2 أكواب طحين
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- 1 ملعقة بيكنغ بودر
- 1 ملعقة صغيرة بيكنغ صودا
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 بيض
- 1 كوب زبادي
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت الكانولا
- 1 ملعقة صغيرة افانيليا
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب أناناس مقطع صغير
- $\frac{1}{4}$ كوب جوزمفروم

طريقة التحضير

- سخني الفرن على حرارة 350 درجة.
- جهزي صينية مربعة وإدهنيها بالقليل من الزيت النباتي.
- اخلطي الطحين مع السكر والبيكنغ باودر والبيكنغ صودا والملح في وعاء.
- اخفقي بالخفاقة الكهربائية البيضة واللبن والزيت والفانيليا حتى يصبح المزيج كريمي.
- أضيفي خليط الطحين لخليط البيض واخلطي حتى تتمازج المكونات.
- أضيفي الأنا ناس المفروم واخلطي بملعقة كبيرة.
- صبي مزيج الكيك في الصينية ورشي على الوجه رشة سكر والجوز المفروم.
- أدخلني الصينية للفرن لمدة 50 - 55 دقيقة أو حتى تجتاز اختبار نضج الكيك.
- اتركها لتبرد 20 دقيقة ثم قطعها مربعات وقدميها ساخنة.

الف صحة!