

كيك الموز بالكراميل

الكمية تكفي لـ: 6 أشخاص

وقت الطهي: 60 دقيقة

المقادير:

- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة طرية
- 2 كوب لبن زبادي
- 1 كوب سكر
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 $\frac{1}{2}$ موز مهروس
- 3 بيضة
- 3 $\frac{1}{2}$ كوب طحين
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 1 $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- 1 كوب صلصة كراميل جاهزة، للتزيين
- $\frac{1}{4}$ كوب جور مفروم، للتزيين

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 325.
2. تجهز صينية الكيك وتبطن بالزبدة وبرشة طحين.
3. تخفق الزبدة مع اللبن والسكر جيدا ثم يضاف البيض مع الخفق ومن بعدها تضاف الفانيليا والموز وتخفق المكونات جيدا.
4. يضاف الملح والطحين والبيكنج صودا وتخفق المقادير للحصول على خليط كريمي.
5. تصب نصف كمية المزيج في الصينية ثم يضاف $\frac{1}{2}$ كوب من الكراميل ومن بعدها يضاف باقي خليط الكيك.
6. تدخل الصينية الى الفرن لحوالي 50 دقيقة لينضج الكيك ثم يخرج من الفرن ويترك ليبرد حوالي 10 دقائق.
7. يقلب الكيك في طبق واسع للتقديم ويزين وجهه بالجوز والكراميل.