كيك بالقهوة وجوز البيكان

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 6 أشخاص

المقادير:

- 1 ¾ كوب طحين
- 1 ½ ملعقة صغيرة بيكينج باودر
- ¼ ملعقة صغيرة بيكينخ صودا
- ¾ كوب زبدة
- ½ كوب سكر
- ½ كوب سكر بني
- 3 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/3 كوب حليب
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- ½ كوب جوز بيكان مفروم

لتغليفة القهوة :

- 2 كوب كريمة مخفوقة
- 1 ملعقة كبيرة قهوة سريعة الذوبان
- ¼ كوب حبوب جوز بيكان كاملة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 ويجهز قالب الكيك بمقاس 9 إنش ويدهن بالزبدة ورشة طحين.
2. في وعاء، يخلط الطحين مع البيكنج باودر والملح والبيكنج صود.
3. تخفق الزبدة مع السكر بالخفاقة الكهربائية ليصبح المزيج هش وكريمي.
4. تضاف بيضة تلوى الأخرى مع الخفق ثم تضاف الفانيليا.
5. يضاف مزيج الطحين وتخفق المكونات ثم يضاف الجوز والقهوة مع الخفق.
6. يصب المزيج في قالب الكيك ويدخل الفرن لحوالي 40 دقيقة.
7. يترك الكيك ليبرد ثم يوضع في طبق.

8. لتحضير التغليفة، تخلط الكريمة مع القهوة ثم يدهن وجه الكيك بها ويزين بالجوز.
9. يوضع الكيك في الثلاجة لوقت التقديم.