

# طريقة تحضير الكاكايك بالأوريو

المحتويات لتحضير الكاكايك:

- 60 غ من الزبدة الرخوة جداً
- 30 غ من السكر
- 30 غ من السكر الأسمر
- بيضة واحدة
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة من الفانيليا
- 40 غ من الطحين
- 2 ملعقة من الكاكاو غير المحلى
- ملعقة قهوة من الخميرة مع البيكاربونات أو الخميرة فقط
- 60 غ من الحليب
- 5 قطع أوريو مقطعة

المحتويات لتحضير الكريمة الأولى:

- 100 غ من الجبنة التي تدهن على الخبز
- 3 ملاعق من السكر
- ملعقة صغيرة من الفانيليا
- قطعتان أوريو مقطعة

لتحضير الكريمة الثانية:

- 100 غ من الزبدة الرخوة جداً
- 2 ملعقة حليب
- 150 غ سكر

طريقة تحضير المافين (العجينة الاسفنجية):

- حمي الفرن على درجة حرارة 190 درجة مئوية.
- اخفقي الزبدة والسكر والسكر الأسمر بواسطة الخفاقة الكهربائية حتى يصبح الخليط أبيض اللون.
- أضيفي البيض والفانيليا وأكملي الخفق.
- في وعاء كبير ضعي الطحين مع الكاكاو ومزيج الخميرة والبيكاربونات.
- أضيفي المزيج تدريجياً مع الحليب إلى الزبدة مع الخفق المستمر.
- أضيفي قطع الأوريو واخبطي المزيج.

- ضعي قوالب الحلوى الصغيرة على اللوح المخصص للكابكايك،
- أضيفي العجين إلى كلّ قالب وضعيها في الفرن لمدة 20 دقيقة.
- اتركيها لتبرد بعد الطهي.
- بعد أن تبرد العجينة، ضعي عليها الكريمة التي ترغبين بها بواسطة المعلقة أو كيس الكريما وضعي نصف قطعة اوريو على كلّ قطعة كابكايك.

الف صفة!