

قالب حلوى الموكا بنكهة النعناع

المكوّنات:

للكعكة

رذاذ الطبخ أو زبدة

3/4 كوب من مسحوق الكاكاو الطبيعي غير المحلى

1 كوب من القهوة السوداء، الساخنة

2 كوب حبيبات السكر

1 3/4 أكواب دقيق

1 1/2 ملاعق صغيرة من البايكينغ باودر

1 1/2 ملعقة صغيرة من البايكينغ صودا

1 ملعقة صغيرة من الملح الناعم

2 بيض كبير،

1 كوب كامل من الحليب

1/2 كوب زيت نباتي

2 ملعقة صغيرة من مستخرج الفانيليا

للحزء الحامد من القالب:

1/3 كوب مسحوق الكاكاو الطبيعي غير المحلى

1/2 كوب من الزبدة غير المملحة، الذائبة

1/2 كوب من الحليب الكامل

1/2 ملعقة صغيرة من مستخرج النعناع

3 1/2 أكواب من مسحوق السكر

1/4 كوب من حلوى النعناع المسحوق ناعماً

طريقة التحضير:

- حضر رف في نصف الفرن، وسخّنه حتى 165 درجة، ثم رش صينية الطبخ بالزبدة وضعها جانباً.
- ضع بودرة الكاكاو في وعاء مضاض للحرارة، أضف اليها القهوة، وإحركهما جيداً، وضع المزيج جانباً.
- ضع السكر والدقيق والبايكنغ باودر والصودا، والملح في وعاء الخلاط الآلي، واخفق المزيج. أضف البيض والحليب والزيت والفانيليا. واخفق المكونات حوالى الدقيقتين، على سرعة متوسطة حتى تصبح ناعمة، أضف خليط الكاكاو واخفق المزيج لمدة دقيقة إضافية، ثم انقله الى الصينية التي حضرتها سابقاً.
- إترك الصينية في الفرن لمدة 30 دقيقة، او أكثر، حتى تخبز جيداً، ثم أخرجها واتركها لتبرد (حوالى الساعة).
- ابدأ بتحضير الجزء الجامد من القالب؛ ضع مسحوق الكاكاو في وعاء الخلاط الكهربائي، أضف الزبدة واخفق المزيج حتى يذوب. أضف الحليب ومستخرج النعناع. خفف سرعة الخلاط واضف مسحوق السكر ببطء. عندما تمتزج المكونات جيداً، زد سرعة الخلاط الى متوسطة حتى يصبح المزيج ناعمة.
- انشر الخليط فوق القالب المطهو مسبقاً، ورش لحلوى النعناع السحوق عليه.