## كب كيك بالشوفان والشوكولاتة

## المقادير:

- 2 کوب طحین
- 2 كوب شوفان
- 1/2 كوب سكر بني
  - ½ كوب زبيب
    - **-** کوب جوز <del>1</del>
- ملعقة صغيرة بيكنج صودا  $rac{1}{4}$
- 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
  - 1 ملعقة صغيرة فانيليا
    - 1 بيضة
    - ½ كوب زيت
    - 1 كوب حليب سائل
    - 1/2 كوب رقائق شوكولاتة

## طريقة التحضير:

- 1. يخفق البيض مع الفانيليا والزيت والحليب جيداً.
- 2. يخلط الطحين مع الشوفان والجوز والزبيب ورقائق الشوكولاتة والسكر والبيكنج باودر والبيكنج صودا.
  - 3. يضاف خليط البيض فوق مزيج الطحين وتحرك المكونات جيداً.
- 4. يوزع المزيج في قوالب الكب كيك وتخبز في الفرن على حرارة 180 لحوالي 25 دقيقة.
  - 5. تقدم الكب كيك باردة أو دافئة.