

# كيك الأناناس بالجوز

المقادير:

- 2 أكواب طحين
- $\frac{1}{2}$  كوب سكر
- 1 ملعقة بيكنغ بودر
- 1 ملعقة صغيرة بيكنغ صودا
- $\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة ملح
- 1 بيض
- 1 كوب زبادي
- $\frac{1}{4}$  كوب زيت الكانولا
- 1 ملعقة صغيرة افانيليا
- 1  $\frac{1}{2}$  كوب أناناس مقطع صغير
- $\frac{1}{4}$  كوب جوزمفروم

طريقة التحضير

- سخني الفرن على حرارة 350 درجة .
- جهزي صينية مربعة وإدهنيها بالقليل من الزيت النباتي.
- اخلطي الطحين مع السكر والبيكنغ باودر والبيكنغ صودا والملح في وعاء .
- اخفقي بالخفاقة الكهربائية البيضة واللبن والزيت والفانيليا حتى يصبح المزيج كريمي.
- أضيفي خليط الطحين لخليط البيض واخلطي حتى تتمازج المكونات .
- أضيفي الأناناس المفروم واخلطي بملعقة كبيرة .
- صبي مزيج الكيك في الصينية ورشي على الوجه رشة سكر والجوز المفروم .
- أدخلي الصينية للفرن لمدة 50 - 55 دقيقة أو حتى تجتاز اختبار نضج الكيك.
- اتركها لتبرد 20 دقيقة ثم قطعها مربعات وقدميها ساخنة .

الف صحة!