

كيك الزبادي بالخوخ

المقادير:

- 2 كوبان دقيق
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت ن
- 1 كوب زبادي
- 1 كوب سكر
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فانيليا

للشربات:

- 1 كوب سكر
- $\frac{3}{4}$ كوب ماء
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فانيليا
- عصير ليمونة

للزينة:

- شرائح خوخ

طريقة التحضير:

- في وعاء، نخلط الدقيق والملح والبيكنج بودر والبيكربونات.
- في الخلاط الكهربائي، نخلط البيض والزيت والسكر والفانيليا ثم نضيف الزبادي ونقلب المزيج؟
- نخلط الخليط السابق مع الدقيق حتى يمتزج المقدار.
- نضع خليط الكيك في قالب مدهون بالزبدة، ورشة دقيق.
- نضع شرائح الخوخ فوق سطح خليط الكيك، ندخله الى الفرن حتى ينضج.

لعمل الشيرة :

- في وعاء على النار، نضع السكر والماء والليمون لمدة عشر دقائق، ثم نضيف الفانيليا.
- نوزع الشيرة ساخنة فوق كيك الزبادي بالخوخ ونتركه ليبرد.

