كيك الموز بالكراميل

وقت التحضير: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 8 اشخاص

المقادير:

- 2 ½ كوب طحين
- 2 ½ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ كوب زبدة
- 1 ¼ كوب سكر
- 2 بيضة
- 1 ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كوب زبادي
- 1 كوب موز مهروس
- 1 كوب صلصة كراميل جاهزة

طريقة التحضير:

1. تجهز صينية الكيك وتدهن بالزبدة ويرش القليل من الطحين.
2. يسخن الفرن على درجة حرارة 350.
3. في وعاء عميق، يخلط الطحين مع الملح والبيكينج صودا وباودر.
4. تخفق الزبدة بالخفاقة الكهربائية حتى تصبح كريمية.
5. يضاف السكر لخليط الزبدة مع الخفق لبضع دقائق ثم يضاف البيض ثم الفانيليا.
6. تخفقق سرعة الخفاقة ويضاف 1/3 كمية الطحين و1/3 كمية اللبين والموز مع الخفق ثم تضاف باقية كمية المكونات، للحصول على خليط متجانس.
7. يصب المزيج في الصينية ويخبز في الفرن لحوالي 30 دقيقة.
8. يترك الكيك ليبرد.
9. يقسم الكيك الى قسمين من النصف وتوزع نصف كمية الكراميل على أول نصف وتغطى بالطبقة الثانية.
10. توزع باقي صلصة الكاراميل على الجوانب والوجه.