كيك بالنسكافيه

المقادير:

- ¾ اصبع زبدة
- ½ كوب سكر
- 2 بيض
- ¼ كوب لبن
- 3 ملاعق نسكافيه سادة مذوبة في معلقتين ماء
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 كوب طحين

مقادير الصلصة:

- 4 قطع جبنة كيري
- 2 ملعقتان كبيرتان حليب محلى
- 2 ملعقتان كبيرتان نسكافيه مذوبة في قليل من الماء
- ¼ كوب سكر ناعم

طريقة التحضير:

- في وعاء وبواسطة خلاط كهربائي، اخفقي الزبدة مع السكر جيدا حتى تمام التجانس وذوبان السكر.
- أضيفي باقي المقادير بالتدريج والترتيب مع استمرار الخلط حتى الحصول على القوام المناسب
- صبي الخليط في صينية مدهونة زيت ومرشوشة دقيق وأدخليها الى الفرن حتى تنضج.
- لتحضير الصلصلة:
- أخلطي كل مقادير حتى تتجانس.
- بعد أن ينضج الكيك ادخلي الصينية الثلاجة لتبرد وبعد ان تبرد صبي عليها الصلصة بالتساوي.
- اعيدي الصينية الى الثلاجة مرة اخرى للتماسك لمدة ربع ساعة، ثم قدميها باردة.

الف صحة!