كيك بصلصة الزبدة

المقادير:

- 3 كوب طحين
- 2 كوب سكر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج صودا
- 1 كوب لبن زبادي
- 1 كوب زبدة طرية
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 4 بيضة
- ¾ كوب سكر، للصلصة
- 1/3 كوب زبدة، للصلصة
- 3 ملعقة كبيرة ماء، للصلصة
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا، للصلصة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة 165 مئوية ويجهز قالب الكيك ويدهن بالزبدة ويضاف رشة طحين.
2. في وعاء كبير، يخلط السكر مع الطحين والبيكنج باودر والملح والبيكنج صودا ثم يضاف اللبن والفانيليا والزبدة والبيض وتخفق المكونات بالخفاقة على سرعة متوسطة.
3. يصب المزيج في القالب ويدخل الفرن لحوالي 60 دقيقة ثم يخرج ويترك ليبرد ويصنع ثقوب في الكيك وهو دافئ بواسطة الشوكة.
4. لتحضير الصلصة: تخلط مكوناتها في قدر على نار متوسطة ليذوب السكر ثم تصب فوق الكيك.
5. يقطع الكيك ويقدم.