

وصفة الكاب كيك

المقادير:

- 2 $\frac{1}{4}$ كوب طحين
- 1 $\frac{1}{3}$ كوب سكر
- 2 بيض
- 1 كوب حليب سائل
- 3 ملاعق صغيرة بايكنغ باودر
- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة فانिला
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح

لتحضير هذه الوصفة نحتاج الى صينية فرن خاصة بالكاب كيك وكؤوس كاب كيك ورق

طريقة التحضير:

- نحمّي الفرن الى 160 درجة.
- نحضر صينية الفرن الخاصة بالكاب كيك، نضع كؤوس الكاب كيك الورق فيها.
- في وعاء نخلط الطحين، السكر، البايكنغ باودر والملح .
- نسكب خلطة الطحين في الخلاط، ثم نضيف الزبدة، الحليب و الفانिला ونخلط لدقيقة واحدة على سرعة متوسطة.
- نضيف البيض اليها، ونخلط لمدة دقيقة بسرعة متوسطة. ثم نخلط على سرعة عالية لمدة 1.5 دقيقة.
- نسكب عجينة الكاب كيك في كؤوس الورق المخصصة، على أن يكون كل كأس $\frac{3}{2}$ ممتلئ. ونخبز لمدة 20 الى 25 دقيقة.
- نخرج الصينية من الفرن ونتركها تبرد لمدة 5 دقائق. ثم ننقل كل حبة كاب كيك من الصينية الى صحن كبير ونتركهم جانباً ليبردو جيداً قبل أن نضيف كريمة التزيين أو أي نوع زينة أخرى عليهم.

الف صحة !