

# كبة القهوة



□

المقادير؛

١ ١/٤ كوب طحين

١ ١/٤ كوب سكر بودرة \* حطيت كوب بس \*

١/٤ كوب كاكاو بودرة

١ ملعقة شاهي باكنج بودر

١/٢ ملعقة شاهي بيكربونات الصودا

٣ ملاعق شاهي قهوة نسكافية

٣/٤ كوب زبادي

١/٢ كوب زيت

٢ ملعقة اكل حليب

١ ملعقة شاهي فانيلا

الطريقة ؛

نشغل الفرن على ٣٥٠ ف وندهن القالب ب بخاخ الزبدة نمزج الطحين والكاكاو البودرة والباكنج بودر وبيكربونات الصودا ونخلية على جنب ، نمزج الحليب مع القهوة جيداً ونخلية على جنب ، في خلط الكيك نمزج الزبادي مع والسكر البودرة ونضيف عليها الزيت والحليب مع القهوة والفانيليا ، وبعدها نضيف الخليط الجاف عليه بالتدرج ونخلطه بس يختفي الطحين ونصبها في القالب وندخلها الفرن لمدة ٥٠ دقيقة او حتى تنضج تماماً وتقلب وتزين بالكاكاو او الكارميل ،

وبالعافية عليكم ☺

المصدر