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

وبالعافيه عليكم ؟

المصدر