

كيك الجوافة



المقادير:

- عصير جوافة: كوب (طبيعي)

- البيض: 3 حبات

- سكر: كوب

- الزيت النباتي: ثلث كوب

- لبن زبادي: نصف كوب

- الفانيليا: ملعقة صغيرة (سائلة)

- ملح: رشّة

- طحين: كوبان وربع (منخل)

- النشاء: ربع كوب

- بيكنج بودر: 3 ملاعق صغيرة

طريقة التحضير:

- 1- باستخدام العجانة الكهربائية، ضعي البيض، والسكر، واخلطي. ثم ضيفي الزيت، وعصير الجوافة، واللبن الزبادي، والفانيلا السائلة، ورشة من الملح، وتضرب المكونات حتى تتجانس تماماً.
- 2- تضاف كمية الطحين، والنشا، والبيكنج باودر، وتخلط المكونات مرة أخرى.
- 3- جهزي قالب الكيك، بدهنة بالقليل من الزيت، وحمي الفرن على درجة 180.
- 4- صبي خليط الكيك بالقالب المجهز مسبقاً، وادخلي الكيك للفرن المحمى لمدة 40 دقيقة، أو حتى إجراء اختبار النضوج.
- 5- زيني كيك الجوافة بحسب الرغبة.