كيك بالشوكولاتة



المكونات

1 كوب حليب سائل

1 كوب سكر

2/1 كوب كاكاو بودرة

4/1 كوب زيت

1 ملعقة صغيره فانيلا

1 كوب دقيق

2 بيضة

1 ملعقة صغيره بايكنغ باودر

الخطوات

ملاحظة: (45 دقيقة مدّة الطهي)

- يوضع الحليب بالخلاط الكهربائي مع السكر، الكاكاو، الزيت والفانيليا، يخلط بشكل جيّد.

- يؤخذ من الخليط مقدار كوب أو زبديه ويرفع جانباً للتزيين.

- يضاف البيض، الطحين والبيكينغ بودر ويخلط جيّداً.

- تدهن صينية بالزيت ويصب الخليط ثمّ توضع في الفرن على درجة حرارة متوسطة.

- عند الاستواء والنضج، تترك لتبرد قليلاً ثمّ تقطع ويوضع باقي الخليط على الوجه، يوضع الكيك في الثلاجة لمدّة ساعة أو أقل على حسب الرغبة.