

مواد لازم :

کره	3/4 پیمانه
تخم مرغ	سه عدد
(آرد کامل (سفید	دو پیمانه
(پودر کاکائو (شیرین نشده	3/4 پیمانه
جوش شیرین	یک قاشق چایخوری
بکینگ پودر	3/4 قاشق چایخوری
نمک	نصف قاشق چایخوری
شکر	دو پیمانه
وانیل	دو قاشق چایخوری
شیر	یک و نیم پیمانه

طرز تهیه :

1. تخم مرغ و کره را نیم ساعت در دمای اتاق قرار دهید. در همین زمان، کف قالب کیک را با روغن و قلم مو چرب کنید. کف قالب یک ورق روغنی قرار دهید. آن را چرب کنید و کمی آرد بپاشید. قالب را کنار بگذارید. در یک کاسه متوسط، آرد، بیکینگ پودر، جوش شیرین، پودر کاکائو و نمک را با هم مخلوط کنید و کنار بگذارید.
 2. فر را با دمای ۳۵۰ درجه فارنهایت گرم کنید. در یک کاسه بزرگ، کره را با هم زن برقی حدود ۳۰ ثانیه از درجه متوسط تا سریع هم بزنید. آرام آرام شکر را اضافه کنید و با سرعت کم هم بزنید تا کاملاً با کره حل شود. کناره‌های ظرف را تمیز کنید و دو دقیقه دیگر هم بزنید.
- تخم مرغ‌ها را دانه به دانه اضافه کنید و خوب هم بزنید. سپس وانیل را اضافه کنید. مرحله به مرحله و یک در میان مخلوط آرد و شیر را اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد یکدست و نرم شوند. ۲۰ ثانیه از سرعت متوسط تا زیاد آن را دوباره هم بزنید. مواد را داخل قالب

آماده شده بریزید و سطح آن را صاف کنید

کیک را به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه برای قالبی به عمق ۲۰ سانتی متر، ۳۵ دقیقه برای قالبی به عمق ۲۳ سانتی متر و ۴۵ تا ۵۰ دقیقه 3. برای قالبی به عمق ۲۵ سانتی متر بپزید. یا می توانید برای اطمینان از پخت کیک یک فاشق چوبی وسط کیک فرو کنید و اگر خمیر به آن نچسبید، یعنی پخته است



www.Muffinroyalpak.com