

طرز تهیه کیک قابل‌م‌ای مناسب برای روز پدر

4 بهمن 1402

کیک قابل‌م‌ای یکی از انواع کیک‌های خوشمزه و ساده بین‌المللی است که بافت آن بسیار نرم و لطیف می‌باشد.

مواد لازم کیک قابل‌م‌ای	
تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۱ لیوان
وانیل	۱/۲ قاشق چایخوری
آرد	۱/۵ لیوان
روغن مایع	۱/۴ لیوان
آب جوش	۱/۲ لیوان
بکینگ پودر	۲ قاشق مرباخوری
کنجد	به مقدار کافی

طرز تهیه کیک قابل‌م‌ای

مرحله اول

برای تهیه کیک قابل‌م‌ای ساده در ابتدای کار روی حرارت ملایم شعله پخش کن قرار می‌دهیم تا شعله پخش کن به خوبی گرم شود. در ادامه تخم مرغ‌ها را به همراه وانیل و شکر درون یک کاسه مناسب می‌ریزیم.

مرحله دوم

حالا تخم مرغ را با دور تند همزن برقی به مدت ۵ تا ۷ دقیقه هم می‌زنیم تا مخلوط تخم مرغ روشن و کش‌دار شود. در ادامه آب جوش را به همراه روغن به کاسه اضافه کرده و بلافاصله با دور تند همزن برقی هم می‌زنیم.

مرحله سوم

در ادامه آرد را به همراه بکینگ پودر درون الک ریخته و ۳ مرتبه الک می‌کنیم، سپس طی ۲ تا ۳ مرحله به کاسه اضافه می‌کنیم و با کمک لیسک به صورت دورانی به یک سمت هم می‌زنیم تا بافت مایه کیک

یکدست شود.

مرحله چهارم

در این مرحله درون یک قابلمه مناسب را با کره سرد چرب کرده، سپس مقداری کنگد درون قابلمه می ریزیم. در ادامه مایه کیک را درون قابلمه ریخته و قابلمه را چند مرتبه محکم روی سطح کار می کوبیم تا هوای اضافی خارج شود.

مرحله پنجم

حالا درب قابلمه را با دم کنی می پوشانیم و روی قابلمه قرار می دهیم، سپس قابلمه را روی شعله پخش کن می گذاریم. در ادامه اجازه می دهیم کیک به مدت ۱ ساعت روی حرارت بماند تا کاملاً پخته شود.

مرحله ششم

توجه داشته باشید در حین پخت به هیچ عنوان درب قابلمه را باز نکنید، به دلیل اینکه پف کیک می خوابد. پس از گذشت ۱ ساعت کیک را تست می کنیم، یک خلال دندان یا سیخ چوبی در مرکز کیک فرو کرده و خارج می کنیم.

زمانی که مایه کیک به خلال دندان یا سیخ چوبی نچسبیده بود کیک کاملاً پخته است. در ادامه قابلمه را از روی حرارت برداشته و اجازه می دهیم کیک خنک شود، سپس کیک را از قابلمه جدا کرده و درون ظرف مورد نظرمان قرار می دهیم. نوش جان.