

طرز تهیه کیک هلو

1 تیر 1402

هلو یکی از میوه های لذیذ و خوشمزه تابستانی و البته مقوی و پرخاصیت است. می خواهیم علاوه بر برخوردار شدن از فواید هلو ، از عطر بی نظیر این میوه در پخت کیک هلو استفاده کنیم.

مواد لازم برای تهیه کیک هلو خانگی

تخم مرغ	۴ عدد
شکر	۱ پیمانه
آرد	۲ پیمانه
بکینگ پودر	۲ قاشق چایخوری
ماسه	نصف پیمانه
روغن	نصف پیمانه
هلو متوسط	۳ عدد
وانیل	یک چهارم قاشق چایخوری
آماده سازی:	۱۵ دقیقه
زمان پخت:	۴۵ دقیقه
مجموع زمان پخت:	۶۰ دقیقه

طرز تهیه کیک هلو خانگی

قبل از شروع به کار تهیه خمیر کیک هلو ، فر را روشن کنید.

هلوها را خرد کنید. از هلوی خیلی خیلی نرم استفاده نکنید چون آب میندازه و کیکتون خمیری میشه.

تخم مرغ ها را داخل کاسه ای بشکنید. وانیل اضافه کنید و کمی هم بزنید تا از لختگی در بیاد.

بعد شکر اضافه کنید و با دور تند همزن بزنید تا حجمش دو برابر بشه. روغن را اضافه کنید و یک دقیقه هم بزنید.

سپس ماسه را اضافه کنید و یک دقیقه هم بزنید. حالا همزن را کنار بگذارید.

آرد و بکینگ پودر را مخلوط کرده و ۳ بار الک کنید. بعد کم کم به مواد کیک اضافه کنید و با لیسک هم

بزنید.

در پایان به هلوهای خرد شده یه قاشق آرد اضافه کنید و هم بزنید تا همه هلوها به آرد آغشته بشن (اینکار باعث میشه ته نشین نشن).

قالبمون را چرب کرده و آرد پاشی می کنیم. مواد کیک هلو را داخل قالب می ریزیم.

قالب را داخل فر گذاشته و اجازه میدیم کیک به مدت چهل و پنج دقیقه با دمای صد و هشتاد درجه (البته بستگی به فرتون داره) بپزه.

نکات

از ماست ترش استفاده نکنید.

میتونید بجای ماست از آب میوه هلو استفاده کنید که خیلی خوشمزه میشه.