

طرز تهیه کاپ کیک تخم مرغی موکا

کاپ کیک به کیک های کوچکی گفته می شود که به صورت تک نفره سرو می شود و می توانید داخل فر و یا به روی گاز نیز تهیه کنید و به صورت دلخواه آن را تزئین کنید. حتما کاپ کیک را بعد از گذشت ۳۰ دقیقه با خلال دندان چک کنید تا زیاد در فر نماند و خشک شود. بافت کاپ کیک موکا بسیار پنبه ای و پوک است و اگر شما همزن ندارید نیز می توانید این کاپ کیک را تهیه کنید. امروز در پارسی دی کاپ کیک موکا کافی شاپی با خامه را به شما آموزش خواهیم داد با ما همراه باشید.

مواد لازم برای کاپ کیک تخم مرغی موکا

تخم مرغ ۱ عدد درشت، شکر ۳.۴ پیمانه، پودر نسکافه ۱ ق س، پودر کاکائو ۱ ق س، کره ۱.۲ پیمانه، شیر ۳.۴ پیمانه، خامه صبحانه ۱ ق س، بکینگ پودر ۱ ق چ سرپر، آرد ۱.۵ پیمانه

مرحله اول: آماده سازی

ابتدا تمام مواد لازم را در محیط قرار دهید تا هم دما شوند. فر را روشن کنید تا گرم شود. داخل قالب مافین کپسول های کاغذی قرار دهید و آن را آماده کنید. آرد را الک کرده و کنار بگذارید.

مرحله دوم: مخلوط کردن مواد خشک

در شروع کار آرد و نمک، بیکینگ پودر و پودر قهوه یا نسکافه و با هم مخلوط و ۱ بار الک کنید سپس شکر را به مواد اضافه کنید و با همزن دستی هم بزنید تا مخلوط شوند.

مرحله سوم: هم زدن تخم مرغ

در ظرفی دیگر تخم مرغ ها را به همراه وانیل با همزن دستی یا برقی بزنید تا از لختگی خارج شود سپس خامه و روغن مایع را اضافه کنید در انتها آب جوش را افزوده و خیلی سریع هم بزنید تا تخم مرغ داخل آبجوش پخته نشوند و مخلوط کشدار و از حالت روان بودن کمی خارج شود.

مرحله چهارم: تهیه مایه کاپ کیک موکا

حالا مخلوط تخم مرغی را به مواد خشک اضافه کنید و خوب با همزن دستی هم بزنید تا مخلوط یکدستی بدست بیاد حالا مواد کاپ کیک را داخل کپسول های کاغذی بریزید و دقت کنید ۲/۳ قالب را پر کنید تا در هنگام پخت از ظرف بیرون نریزید.

مرحله پنجم: پخت کاپ کیک موکا

در ادامه سینی قالب مافین را داخل فر از قبل گرم شده در دمای ۱۷۰ درجه به مدت ۴۰ دقیقه قرار دهید تا پخته و پف کنند بهتر است قبل از خارج کردن از فر با خلال دندان کاپ کیک را چک کنید سپس از فر خارج کنید و به دلخواه تزئین کنید. نوش جان