

طرز تهیه کیک قابلمه ای مناسب برای روز پدر

کیک قابلمه ای یکی از انواع کیک های خوشمزه و ساده بین المللی است که بافت آن بسیار نرم و لطیف می باشد.

مواد لازم کیک قابلمه ای	
تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۱ لیوان
وانیل	$\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری
آرد	۱٫۵ لیوان
روغن مایع	$\frac{1}{4}$ لیوان
آب جوش	$\frac{1}{2}$ لیوان
بکینگ پودر	۲ قاشق مرباخوری
کنجد	به مقدار کافی

طرز تهیه کیک قابلمه ای

مرحله اول

برای تهیه کیک قابلمه ای ساده در ابتدای کار روی حرارت ملایم شعله پخش کن قرار می دهیم تا شعله پخش کن به خوبی گرم شود. در ادامه تخم مرغ ها را به همراه وانیل و شکر درون یک کاسه مناسب می ریزیم.

مرحله دوم

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

مرحله سوم

در ادامه آرد را به همراه بکینگ پودر درون الک ریخته و ۳ مرتبه

الک می کنیم، سپس طی ۲ تا ۳ مرحله به کاسه اضافه می کنیم و با کمک لیسک به صورت دورانی به یک سمت هم می زنیم 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 نظرمون قرار می دهیم. نوش جان.