

طرز تهیه کیک موز

کیک موز یکی از انواع کیک های ساده و خوشمزه بین المللی است که با دستورهای متنوعی درست می شود.

مواد لازم کیک موزی	
تخم مرغ	۳ عدد
شکر	۱ لیوان
وانیل	$\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری
شیر	$\frac{1}{2}$ لیوان
روغن مایع	$\frac{1}{2}$ لیوان
موز	۲ عدد
گردوی خرد شده	۱ فنجان
شکلات چیپسی	$\frac{1}{2}$ فنجان
آرد	۲ لیوان
بکینگ پودر	۲ قاشق مرباخوری
پودر دارچین	۱ قاشق غذاخوری

طرز تهیه کیک موزی

مرحله اول

برای تهیه کیک موز خوشمزه با گردو و دارچین ابتدا فر را با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد روشن می کنیم و اجازه می دهیم به طور کامل گرم شود. در ادامه قالب مورد نظرم را با کاغذ روغنی یا روغن جداکننده پوشش می دهیم.

مرحله دوم

در این مرحله آرد را به همراه پودر دارچین و بکینگ پودر داخل یک کاسه با هم ترکیب می کنیم. در ادامه ترکیب مواد را سه مرتبه الک می کنیم تا یکدست شوند، سپس کنار می گذاریم. در ادامه تخم مرغ را به همراه شکر و وانیل داخل یک کاسه مناسب می ریزیم.

مرحله سوم

حالا با دور تند همزن مواد را به مدت ۵ تا ۷ دقیقه مخلوط می کنیم تا بافت شان حجیم و رنگ شان روشن شود. در ادامه روغن و شیر را به ترتیب به مواد اضافه کرده و هر کدام را به مدت ۳۰ ثانیه با دور کند همزن مخلوط می کنیم.

مرحله چهارم

در این مرحله موزها را پوست می گیریم، سپس با پشت چنگال به طور کامل له می کنیم تا یکدست شوند. در ادامه موز له شده را به مایه کیک اضافه کرده و با دور کند همزن مخلوط می کنیم تا با دیگر مواد ترکیب شود.

مرحله پنجم

حالا مغز گردو را به همراه شکلات چیپسی اضافه کرده و کمی مخلوط می کنیم تا به صورت یکدست در مایه کیک پخش شوند. در ادامه ترکیب آرد را در سه مرحله به کاسه اضافه کرده و با لیسک مخلوط می کنیم تا مایه کیک یکدست شود.

مرحله ششم

در این مرحله مایه کیک را درون قالب می ریزیم، سپس در طبقه وسط فر قرار می دهیم تا کیک به مدت ۴۵ تا ۵۵ دقیقه بپزد. در پایان کیک را از فر خارج می کنیم و اجازه می دهیم خنک شود، سپس از قالب خارج کرده و به صورت دلخواه برش می زنیم.