

کیک خرمالو ؛کیکی خوش عطر و نرم

23 آبان 1404

کیک خرمالو کیکی خوش عطر و نرم است که با طعم دلچسب خرمالوی تازه، دل همه را می برد.

درست است که تهیه کیک خانگی این روزها چندان ارزان تمام نمی شود اما عطر، کیفیت و عشق نهفته در آن با هیچ شیرینی قنادی قابل مقایسه نیست.

مواد اولیه

آرد سفید ۲۵۰ گرم
تخم مرغ ۳ عدد
روغن ۱۳۰ گرم
شکر ۱۵۰ گرم
پوره خرمالو ۱۰۲ پیمانه
بکینگ پودر ۲ قاشق چای خوری
جوش شیرین ۱۰۴ قاشق چای خوری
نمک ۱۰۴ قاشق چای خوری
گردو ۱۰۲ پیمانه (اختیاری)
پودر دارچین ۱ قاشق چای خوری
وانیل ۱۰۲ قاشق چای خوری

طرز تهیه

ابتدا تخم مرغ هایی که به دمای محیط رسیده اند را با وانیل و شکر با همزن برقی هم می زنیم تا کاملاً به رنگ کرم روشن دربیاید.

بعد روغن را اضافه و با لیسک یا همزن دستی مخلوط می کنیم.

سپس خرمالو را پوره می کنیم و به ترکیب بالا اضافه می کنیم و هم می زنیم.

در ظرفی جداگانه همه مواد (آرد سفید شیرینی پزی، نمک، جوش شیرین، بیکینگ پودر و پودر دارچین) خشک را با هم مخلوط کرده و دو بار الک می کنیم. می توانید یک قاشق غذاخوری از آرد کم کنید و به جای آن یک قاشق غذاخوری نشاسته زرت اضافه کنید. این کار به لطافت کیک شما کمک می کند.

حالا مخلوط مواد خشک را در سه مرحله به مخلوط تخم مرغ اضافه می کنیم و هم می زنیم.

گردو را هم در این مرحله اضافه کنید.

قالب را چرب کرده و مایه کیک را داخل آن می ریزیم.

فر را از ۲۰ دقیقه قبل با دمای ۱۸۰ درجه گرم می کنیم و سپس قالب را به مدت حدودا ۴۰ دقیقه با دمای ۱۸۰ درجه در فر می گذاریم تا بپزد. بعد از این تایم کیک را از فر خارج کنید و اجازه دهید در دمای محیط خنک شود و سپس آن را از قالب جدا و برش بزنید و نوش جان کنید.