

کیک یزدی ، کیک ساده و خوشمزه

کیک یزدی یکی از خوشمزه‌ترین کیک‌های سنتی ایرانی است که دستور اصلی این کیک محبوب و خوش طعم به شهر باستانی یزد تعلق دارد.

مواد لازم برای تهیه کیک یزدی

- تخم مرغ: ۲ عدد
- آرد: ۲ و نیم پیمانه
- شکر: یک پیمانه
- گلاب: ۱/۲ پیمانه
- آب ولرم: ۱/۲ پیمانه
- روغن مایع: ۲/۳ پیمانه
- عسل: ۲ قاشق غذاخوری
- پودر هل: ۱/۴ قاشق چایخوری
- بکینگ پودر: ۲ قاشق غذاخوری
- کنجد: به مقدار کافی

طرز تهیه کیک یزدی

مرحله اول

برای تهیه کیک یزدی ساده در ابتدای کار تخم مرغ را به همراه شکر درون یک کاسه مناسب اضافه می‌کنیم، سپس با دور تند همزن برقی به مدت ۵ تا ۷ دقیقه مخلوط می‌کنیم تا مخلوط تخم مرغ روشن و کش دار شود.

مرحله دوم

حالا پودر هل را به مخلوط تخم مرغ اضافه می‌کنیم، سپس مجدداً با همزن برقی هم می‌زنیم. در ادامه به ترتیب عسل، آب ولرم، گلاب و روغن مایع را به مخلوط تخم مرغ اضافه می‌کنیم و هر کدام را یک دقیقه با دور کند هم می‌زنیم.

مرحله سوم

در این مرحله آرد را به همراه بکینگ پودر را درون یک کاسه مناسب می‌ریزیم و مخلوط می‌کنیم، سپس درون الک می‌ریزیم و درون مخلوط تخم مرغ می‌ریزیم و با دور کند همزن برقی در حد مخلوط شدن هم می‌زنیم.

مرحله چهارم

حالا فر را روی حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار می‌دهیم، سپس اجازه می‌دهیم فر به طور کامل گرم شود. در ادامه درون قالب مافین کاغذ کیسولی قرار می‌دهیم و دو سوم آن را از مایه کیک پر می‌کنیم، سپس مقداری کنجد روی آن می‌پاشیم.



مرحله پنجم

در این مرحله با یک چاقو آغشته به روغن مایع روی مایه کیک را به صورت بعلاوه خط می‌اندازیم. در ادامه قالب را طبقه وسط فر قرار می‌دهیم، سپس اجازه می‌دهیم کیک به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه درون فر بماند تا بپزد.

مرحله ششم

توجه داشته باشید برای پف کیک ابتدا اجازه دهید کیکها با حرارت بالا و پایین فر به مدت ۵ تا ۷ دقیقه بپزند، سپس حرارت بالا را خاموش کنید و اجازه دهید کیک با حرارت پایین به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه کاملا بپزند و طلایی شود.

مرحله هفتم

در نهایت پس از گذشت این زمان قالب کیک را از فر خارج می‌کنیم، سپس کیکها را از قالب خارج کرده و اجازه می‌دهیم کاملا خنک شوند. در آخر کیکها را درون ظرف مورد نظرمون قرار داده و به همراه چای سرو می‌کنیم.