

كيك فنجاني موزي

مواد لازم براي 24 عدد كيك فنجاني:

زمان تهيه: 10 دقيقه

زمان پخت: 15 دقيقه

مواد لازم براي 24 عدد كيك فنجاني:

پودر سبوس: 50 گرم

شير گرم: 75 گرم

زرده تخم مرغ: يك عدد

موز: يك عدد

روغن آفتابگردان: 50 گرم

كشمش: 50 گرم

شكر قهوه اي: 60 گرم

آرد سبوس دار: 60 گرم

جوش شيرين: 1/2 قاشق چايخوري

بيكينگ پودر: 1/2 قاشق چايخوري

نمك: 1/8 قاشق چايخوري

دارچين: 1/2 قاشق چايخوري

زنجبيل: 1/4 قاشق چايخوري

طرز تهيه:

1- فر را روي درجه 180 سانتي گراد يا 4 گاز از پيش گرم كنيد.

2- 24 قالب كوچك كيك تهيه كرده، درون آنها كاغذ مخصوص كيك پزي را قرار دهيد.

پودر سبوس، شير و موز را با يك همزن با هم مخلوط كنيد و 5 دقيقه آن را کنار بگذاريد. سپس، آنها را درون يك دستگاه غذا ساز همراه با زرده تخم مرغ، روغن، كشمش و شكر به مدت يك دقيقه مخلوط كنيد، پس از آن آرد، جوش شيرين، بيكينگ پودر، نمك، دارچين و زنجبيل را به مخلوط اضافه كرده، هم بزنيد.

3- با قاشق از مخلوط برداشته، داخل قالب هاي كوچك فنجاني بريزيد (يك قاشق براي هر قالب) و به مدت 14-12 دقيقه آنها را حرارت دهيد.