

کاپ کیک زنجبیلی

زمانی که کاپ کیکها در حال پخت هستند، 50 گرم کره و شکر قهوه ای را داخل ماهیتابه بریزید و روی حرارت کم قرار دهید تا ذوب شوند.



مواد لازم برای تهیه کیک

کره 150 گرم
شکر قهوه‌ای 150 گرم
تخم مرغ 3 عدد
آرد 150 گرم
زنجبیل کاملاً خرد شده 1 قاشق چای خوری
پودر دارچین نصف قاشق چای خوری
شیر 1 قاشق غذاخوری

مواد لازم برای تهیه کرم کاپ کیک
کره 200 گرم
شکر قهوه‌ای 50 گرم
شیر 3 قاشق غذاخوری
خاک قند 200 گرم
پودر دارچین

روش تهیه

- * دمای فر را روی 180 درجه سانتی‌گراد تنظیم نمایید.
- * کره و شکر را کاملاً با هم ترکیب نمایید تا پف کنند و به صورت اسفنجی در بیایند.
- * آرد و دارچین را با هم الک کنید.
- * به تدریج تخم مرغها و آرد و دارچین و زنجبیل را به ترکیب کره اضافه نمایید و بعد از هر بار اضافه کردن، مدتی مواد را هم بزنید.
- * در آخر شیر را بیفزایید و دوباره ترکیب را هم بزنید.
- * 12 قالب کاپ کیک تهیه کنید و کاغذهای شیرینی را داخل آنها قرار دهید و خمیر آماده شده را داخل آنها بریزید.
- * کیکها می‌بایست به مدت 15 الی 20 دقیقه داخل فر بپزند تا طلایی رنگ شوند.
- * زمانی کار پخت کاپ کیکها به پایان می‌رسد که اگر با انگشتان به آرامی سطح کیکها را فشار دهید، دوباره به حالت اول باز گردند. کیکها را از فر خارج کنید و در مکان مناسبی قرار دهید تا سرد شوند.

روش تهیه کرم کاپ کیک

- * زمانی که کاپ کیکها در حال پخت هستند، 50 گرم کره و شکر قهوه ای را داخل ماهیتابه بریزید و روی حرارت کم قرار دهید تا ذوب شوند.
- * سه قاشق غذاخوری شیر را نیز با آنها مخلوط کنید و آن قدر به هم بزنید تا به صورت یک سس براق در بیاید. مخلوط را جایی قرار دهید تا در حرارت اتاق سرد شود.
- * در ظرف دیگری، باقیمانده کره را به هم بزنید تا صاف شود. سپس خاک قند را روی آن الک کنید و مرتب به هم بزنید.
- * ترکیب کره و شکر قهوه ای را به آن اضافه کنید و کاملاً به هم بزنید تا یکدست شوند. اگر کرم خیلی سفت شده، می‌توانید مقدار کمی شیر به آن اضافه کنید. کرم می‌بایست نرم باشد.
- * کرم آماده شده را روی کیکها بمالید و یا به وسیله کیسه های مخصوص شیرینی پزی، با دهانه‌های متفاوت، کرم را روی کاپ کیکها بریزید. می‌توانید قبل از سرو مقداری پودر دارچین نیز روی کاپ کیکها بپاشید.
- عصرانه شما آماده است. نوش جان بفرمایید.