

کیک شکلاتی فندق

برای تهیه این کیک خوشرنگ و خوشمزه از فندق تست شده استفاده کنید.



برای تهیه این کیک خوشرنگ و خوشمزه از فندق تست شده استفاده کنید.

مواد لازم برای 9 قطعه مکعبی شکل حدود 7 سانتی متری:

شکلات تلخ: یک و نیم پیمانه

کره: نصف پیمانه

شکر: یک پیمانه

فندق: یک و نیم پیمانه

تخم مرغ: سه عدد

وانیل: یک قاشق چای خوری

آرد: یک چهارم پیمانه

نمک: نصف قاشق چای خوری

روش تهیه:

&8226#; قفسه فر را در قسمت وسط قرار داده و فر را از قبل با دمای 350 درجه فارنهایت گرم کنید.

&8226#; درون کف و دیواره‌های یک قالب مربع شکل 23 سانتی متری را با کاغذ مخصوص شیرینی‌پزی بپوشانید و کنار بگذارید.

&8226#; یک پیمانه از فندق تست شده را درون دستگاه غذاساز به صورت پودر درآورید.

&8226#; باقیمانده فندق‌ها را به صورت درشت خرد کنید.

&8226#; شکلات و کره را درون کاسه‌ای بر روی آبی که کم می‌جوشد ذوب کرده، سپس 5 دقیقه صبر کنید تا کمی خنک شود.

&8226#; شکر را اضافه کرده و هم بزنید تا خوب حل شود.

#8226& تخم‌مرغ را به صورت هر بار یک عدد به مخلوط اضافه کرده و خوب آن‌ها را با مخلوط کنید.

#8226& وانیل را به مخلوط اضافه کنید و هم بزنید.

#8226& آرد، پودر فندق (یک پیمانه) و نمک را به مایه اضافه کرده و هم بزنید.

#8226& فندق‌های درشت خرد شده (یک پیمانه) را به مایه فوق اضافه کنید.

#8226& مخلوط را درون قالب پخت ریخته و روی آن را با یک کفگیر صاف کرده و 35 دقیقه آن را حرارت دهید.

#8226& کیک را از فر خارج کرده و بگذارید در دمای محیط اتاق خنک شود.

#8226& کیک را با چاقو به قطعات حدود 7 سانتی‌متری برش داده و میل کنید.