

کیک آناناس حلقه‌ای

برای تهیه این کیک از آناناس‌های حلقه‌ای کنسرو شده استفاده کنید.



برای تهیه این کیک از آناناس‌های حلقه‌ای کنسرو شده استفاده کنید.

مواد لازم برای 12 نفر:

کره: نصف پیمانه

شکر قهوه‌ای: یک پیمانه

12 حلقه آناناس موجود در آب آناناس

آرد: 2 پیمانه

بیکنگ پودر: 2 قاشق چای‌خوری

نمک: نصف قاشق چای‌خوری

جوز هندی: نصف قاشق چای‌خوری

کره نرم شده: نصف پیمانه

شکر: نصف پیمانه

شکر قهوه‌ای: نصف پیمانه

تخم‌مرغ: 2 عدد

شیر: نصف پیمانه

وانیل: یک قاشق چای‌خوری

خامه زده و شیرین شده: مقداری برای تزیین

روش تهیه:

#8226& فر را روی حرارت 350 درجه فارنهایت گرم کنید. درون ظرف پخت و دیواره‌های آن را چرب کرده و درون آن کاغذ شیرینی قرار دهید و ظرف را کنار بگذارید.

•#8226; برای رویه آناناس، نصف پیمانه کره را درون قابلمه متوسطی روی حرارت کم ذوب کنید. یک پیمانه شکر قهوه‌ای به ظرف اضافه کنید و بگذارید بجوشد در این میان مرتب آن را هم بزنید. مخلوط را درون ظرف پخت از قبل آماده شده بریزید.

•#8226; حلقه‌های آناناس را از درون آب آناناس کنسرو شده بیرون آورده و نصف پیمانه آب آناناس را نیز نگه دارید.

•#8226; 12 حلقه آناناس را در ته ظرف بچینید.

•#8226; درون کاسه‌ای متوسط آرد، بیکنینگ پودر، نمک و جوز هندی را مخلوط کنید.

•#8226; درون کاسه‌ای بزرگ، کره نرم شده، نصف پیمانه شکر، و نصف پیمانه شکر قهوه‌ای را با همزن برقی خوب با هم مخلوط کنید. سپس تخم‌مرغ‌ها را به مخلوط اضافه کرده و خوب هم بزنید. همزن را روی سرعت کم قرار داده و نیمی از مخلوط آرد را به ظرف اضافه کرده و نصف پیمانه آب آناناس و نصف پیمانه شیر را به مخلوط اضافه کنید و خوب آن‌ها را هم بزنید.

•#8226; وانیل و مابقی مخلوط آرد را نیز به مخلوط فوق اضافه کرده، خوب هم بزنید.

•#8226; مایه آماده شده را به دقت روی حلقه‌های آناناس بریزید و ظرف را درون فر به مدت 40-35 دقیقه یا تا زمانی که یک خلال دندان را درون کیک فرو کرده و تمیز بیرون آید حرارت دهید.

•#8226; ظرف را به مدت 10 دقیقه روی صفحه‌ای مشبک قرار داده تا کمی خنک شود. (اگر کیک را خیلی زود برگردانید ممکن است حلقه‌های آناناس ته ظرف بچسبند). سینی مورد نظر را روی ظرف حاوی کیک قرار داده و به دقت آن را برگردانید (اگر چند حلقه آناناس نیز در ته ظرف باقی ماند خیلی آرام و با دقت آن‌ها را برداشته و روی کیک قرار دهید).

•#8226; روی کیک‌ها را با خامه زده شده تزیین کرده و تا سرد نشده آن‌ها را میل کنید.