

## کیک زنجبیلی

کیک زنجبیلی خوشمزه و تند را امتحان کنید...



کیک زنجبیلی خوشمزه و تند را امتحان کنید.

زمان تهیه: 20 دقیقه

زمان پخت: 65 دقیقه

### مواد لازم برای 8 تا 10 تکه:

روغن مقداری برای چرب کردن

آرد 225 گرم

پودر زنجبیل یک قاشق چایخوری

جوش شیرین یک قاشق چایخوری

تخم مرغ یک عدد هم زده

شکر 115 گرم

کره 60 گرم

شربت طلایی (آب قند) 115 گرم

شیر 225 میلی گرم

### طرز تهیه:

- 1- فر گاز را روی 150 درجه سانتی گراد یا درجه 2 از قبل گرم کنید.
- 2- یک قالب کیک به اندازه 18 در 25 را چرب کنید و کاغذ مخصوص کیک پزی را داخل آن قرار دهید.
- 3- در یک کاسه، آرد، زنجبیل و جوش شیرین را با هم الک کنید، داخل تخم مرغ بریزید، سپس شکر را به آن اضافه کرده، خوب هم زنید.
- 3- در یک قابلمه کوچک کره و شربت طلایی (آب قند) را ریخته، بگذارید خوب ذوب شوند. سپس آن را از روی حرارت برداشته، داخل شیر بریزید و خوب هم بزیند.
- 4- مخلوط شیر را به آرامی داخل مخلوط آرد و تخم مرغ بریزید و خوب هم بزیند تا ترکیب نرم و روانی به دست آید. مایه آماده شده را درون قالبها بریزید.
- 5- مخلوط را یک ساعت یا تا زمانی که شروع به جمع شدن از کناره های کیک کند، حرارت دهید.
- 6- کیک را از قالب بیرون آورده، بگذارید خنک شود.
- 7- کیک را به قطعات مختلف تقسیم کرده و میل کنید.