

## کاپ کیک فوری

کره، شکر، تخم مرغ‌ها، وانیل، آرد، بیکنگ پودر و شیر را در کاسه‌ای ریخته و با سرعت کند همزن به مدت پنج دقیقه هم می‌زنیم، سپس دور همزن را افزایش داده، مواد را هم زده تا کرم‌رنگ شده و حجم آن دو برابر شود.



### مواد لازم برای شش نفر

کره نرم شده: 60 گرم  
شکر: 60 گرم  
تخم مرغ: دو عدد  
وانیل: 8/1 قاشق چایخوری  
آرد: 110 گرم  
بیکنگ پودر: نصف قاشق چایخوری  
شیر: 30 میلیلیتر  
مارمالاد آلبالو: 160 گرم  
خامه فرم گرفته شده: 125 گرم  
آلبالو یا توت‌فرنگی: به میزان لازم

### طرز تهیه

کره، شکر، تخم مرغ‌ها، وانیل، آرد، بیکنگ پودر و شیر را در کاسه‌ای ریخته و با سرعت کند همزن به مدت پنج دقیقه هم می‌زنیم، سپس دور همزن را افزایش داده، مواد را هم زده تا کرم‌رنگ شده و حجم آن دو برابر شود.

مایه را درون قالب مافین ریخته و درون فر به مدت 20 دقیقه با حرارت 180 درجه سانتی‌گراد قرار می‌دهیم تا پخته شود. بعد از خنک شدن، از روی کیک‌ها دایره‌ای به قطر چهار سانتی‌متر برداشته و درون حفره‌ها را با مارمالاد پر می‌کنیم، سپس با استفاده از ماسوره کمی خامه روی کاپ کیک‌ها گذاشته و با آلبالو یا توت‌فرنگی تزیین می‌کنیم.

### نکات

کره استفاده شده در این مدل کیکها نباید ذوب شود، چون بافت کیک سفت میشود. بهتر است مواد به دمای محیط برسند.