

أكواب الكيك



المقادير: 1 كوب من الزبدة 2 كوب من السكر 4 بيضات 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا 1 كوب من الحليب 3 أكواب من الدقيق 1 ملعقة كبيرة من البيكنج بودر 4/1 ملعقة صغيرة من الملح للتزيين 1 كوب من الجبن الكريمي (من دون ملح) 1 كوب من السكر البودرة 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون شوكلاتة سائلة (داكنة وبيضاء) مكسرات مجروشة فارماسيل ألوان أو قطع شوكلاتة ملونة الطريقة: - يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - تدهن أكواب الكيك الخاصة بالفرن بالزيت، أو تبطن بالأكواب الورقية الخاصة بالمافن. - توضع الزبدة مع السكر في العجان الكهربائي وتخفق على سرعة متوسطة حتى يصبح كالكريمة. - يضاف البيض، الفانيليا والحليب إلى خليط الزبدة مع الاستمرار في الخفق حتى تتجانس المكونات. - يخلط الدقيق مع البيكنج بودر والملح. - يضاف خليط الدقيق إلى خليط الزبدة تدريجياً مع الاستمرار في الخفق حتى يصبح عجيناً متجانساً. - يصب خليط الكيك في الأكواب المعدة، بحيث يملأ ثلثاً حجمها فقط (سيرتفع الكيك أثناء الخبز). - تخبز في الفرن لمدة 25 دقيقة أو حتى تمام النضج (يراعي أن تكون في الرف الأوسط). - في تلك الأثناء، يخفق الجبن مع السكر البودرة في وعاء خارجي عميق باستخدام مضرب يدوي حتى يذوب السكر، يضاف عصير الليمون وتقلب المكونات. - تقلب الأكواب على شبكة معدنية ثم تغمس بالشوكلاتة السائلة أو خليط الجبن وترش بقليل من المكسرات المجروشة، أو تزين بالفارماسيل أو قطع الشوكلاتة الملونة.

