كيك الجبن بالفلفل الأخضر الحار



المقادير - كوب من دقيق الذرة - كوب من الطحين - ملعقتان كبيرتان من «البايكنغ باودر» - ملعقة كبيرة من «البايكنغ صودا» - ملعقة كبيرة من الملح - ربع كوب من السكر - كوب من جبن «تشيدر» المبشور - عبوة حديدية صغيرة من الفلفل الأخضر الحار - بيضتان - كوب من لبن مخيض - نصف إصبع مذوّب من الزبدة الطريقة: 1. يحمّى الفرن مسبقاً. يمزج كل من دقيق الذرة والطحين والجبن و«البايكنغ باودر» و«البايكنغ صودا» والملح والسكر، ثم يضاف الفلفل واللبن والبيض والزبدة، مع الخفق.

2. يدهن قالب الكيك بالزبدة جيداً، ثم يضاف مخفوق الكيك، ويخبز لمدة 30 دقيقة حتى يصبح ذهبي اللون.