

كيك بالشوكولاتة



المكونات

1 كوب حليب ساثل

1 كوب سكر

2/1 كوب كاكاو بودرة

4/1 كوب زيت

1 ملعقة صغيرة فانيليا

1 كوب دقيق

2 بيضة

1 ملعقة صغيرة بايكنغ باودر

الخطوات

ملاحظة: (45 دقيقة مدّة الطهي)

- يوضع الحليب بالخلط الكهربائي مع السكر، الكاكاو، الزيت والفانيليا، يخلط بشكل جيّد.
- يؤخذ من الخليط مقدار كوب أو زبدية ويرفع جانباً للتزيين.
- يضاف البيض، الطحين والبيكينغ بودر ويخلط جيّدًا.
- تدهن صينية بالزيت ويصب الخليط ثمّ توضع في الفرن على درجة حرارة متوسطة.
- عند الاستواء والنضج، تترك لتبرد قليلاً ثمّ تقطع ويوضع باقي الخليط على الوجه، يوضع الكيك في الثلاجة لمدّة ساعة أو أقل على حسب الرغبة.