

كيسة القهوة



المقادير:

١ ١/٤ كوب طحين

١ ١/٤ كوب سكر بودرة * حطيت كوب بس *

١/٤ كوب كاكاو بودرة

١ ملعقة شاهي باكنج بودر

١/٢ ملعقة شاهي بيكربونات الصودا

٣ ملاعق شاهي قهوة نسكافية

٣/٤ كوب زبادي

١/٢ كوب زيت

٢ ملعقة اكل حليب

١ ملعقة شاهي فانيلا

الطريقة :

نشغل الفرن على ٣٥٠ ف وندهن القالب ب بخاخ الزبدة نمزج الطحين والكاكاو البودرة

والباكنج بودر وبيكربونات الصودا ونخليه على جنب ، نمزج الحليب مع القهوة جيداً

ونخليه على جنب ، في خلط الكيك نمزج الزبادي مع والسكر البودرة ونضيف عليها الزيت

والحليب مع القهوة والفانيلا ، وبعدها نضيف الخليط الجاف عليه بالتدرج ونخلطه بس

يختفي الطحين ونصبها في القالب وندخلها الفرن لمدة ٥٠ دقيقة او حتى تنضج تماماً

وتقلب وتزين بالكاكاو او الكارميل ،

وبالعافيه عليكم ؟

المصدر