

كعك بالكاكاو Kakaolu Kek



۲ کوب ماء طحیّر ۱ علّبة غبار كبارتد ۱ علبة فانيليا

يجلد البيض والسكر مع الخلاط حتى تصبح لون أبيض # بعدما يضاف الزيت والزبادي يخلط قليلا # في الأخير يوضع المواد الجافة المكون من الطحيناغبار كبارتمةافانيلياايخلط

‴ في احير يوقع المواد الهاء المعتول من العتمية المبار فبارهاه القليميا يلا # يصب هرج الخلط في وعاء مطحونة ومزيتة كعك # يطبخ في الفرن المسخنة من قبل ١٧٥ درجة حوالي ٤٥ دقائق # بعد انهاء مدة الطبخ يتبقى ١٠ دقائق أ يقلب عكسا في طبق تقدم خدمة

ملاحظة: عندما يضاف الكاكاوفي الكعك. يجرد مثل طحين