



كعك بالموز

Muzlu Kek



- ١ عدد موز
- ٢٠٠ غرام سمن أو
- ٣ بيض
- ٣ كوب ماء طحين
- نصف كوب ماء جوز
- نصف كوب ماء غبار سد
- ٢ علبة غبار كبار تمة
- ١ كوب ماء حليب

- # يفصل صفراء البيض و بيضاء من البيض
- # يجلاز بيضاء البيض مع وضع قليل من الملح مع الخلط حتى مجيء في حالة ثلج
- # يوضع سكر على صفراء البيض يجلاز حوالي ٨-٧ دقائق
- # يضاف الحليب سمن مزول على صفراء البيض و يخلط . يضاف عليها المواد الأخرى. (ما عدا الموز المقطوع)
- # يضاف بيضاء البيض المجيء في حالة ثلج مع ملعقة الخشب على الخلط قليلاً قليلاً. يصب في وعاء الكعك الطويل
- # يطبخ في الفرن ١٧٥ درجة ٦٠ دقائق

ملاحظة: عندما يضاف بيضاء البيض مع خليط الأخرى لا بخلط مع الخلط أبدا