كعك بالكاكاو
Kakaolu Kek



٣ عدد بيض
١ كوب ماء+١ فن
١ كوب ماء زبادي
ثلاثة أرباع كوب م
٢-٣ ملعقة كاكاو
٢ كوب ماء طحين
١ علبة غبار كبارتة
١ علبة فانيليا

يجلد البيض والسكر مع الخلاط حتى تصبح لون أبيض
بعدما يضاف الزيت والزبادي يخلط قليلا
في الأخير يوضع المواد الجافة المكون من الطحينغبار كبارتمةفانيليايخلط
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 ا يقلب عكسا في طبق تقدم خدمة

ملاحظة: عندما يضاف الكاكاوفي الكعك. يجرد مثل طحين