

Vanila kuko & olivoleo

Ingrédients

- 4 ovoj
- 135g sukero
- 1 vanilobastono
- 70g oleo de olivo
- 175g faruno
- 7g bakpulvoro

Préparation

1. Nova semajno, nova kuko!
2. Ĉi tiu estas tre tre simpla, kaj tre rapida por fari ĝin. La kombinaĵo vanilo & oleo de olivo ĉiam tiel bone funkcias, kaj donas tre malsekan kukon kiu bone konserviĝas kelkajn tagojn se oni bone envolvas ĝin en manĝo-filmo tuj el la forno.
3. Fine, se vi preferas pli humidajn kukojn, vi ankaŭ povas prucigi ĝin per vanila siropo tuj el la forno. Ekipaĵo : Kuko muldilo Frustiko Ingrediencoj : Mi uzis la vanilon Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta loko (afilita).
4. Batu la ovojn kun la sukero kaj la grajnoj de la vanilobastono.
5. Inkorporu la oleon de olivo, poste la farunon kaj la bakpulvoron antaŭe kribrintajn.
6. Veru la paston en la kukmuldilon antaŭe buterigita kaj farunigita aŭ kovrita kun bakpapero, tiam enfornu en la antaŭe varmigitan forno je 160°C por 45 minutoj kuirado.
7. Lasu varmiĝi, tiam demuldu la kukon kaj ĝui!