

Kue vanila & minyak zaitun

Ingrédients

- 4 telur
- 135g gula
- 1 batang vanila
- 70g minyak zaitun
- 175g tepung
- 7g ragi kimia

Préparation

1. Minggu baru, kue baru!
2. Yang ini sangat sangat sederhana, dan sangat cepat dibuat Kombinasi vanila & minyak zaitun selalu berfungsi dengan baik, dan menghasilkan kue yang sangat lembut yang bisa disimpan beberapa hari asalkan dibungkus dengan baik dalam film plastik saat keluar dari oven.
3. Jika Anda lebih suka kue yang lebih lembab, Anda juga bisa merendamnya dengan sirup vanila setelah keluar dari oven Peralatan: Cetakan kue Pengocok Bahan: Saya menggunakan vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan: 10 menit + 45 menit waktu memasak Untuk kue dengan panjang 20cm: Bahan: 4 telur gula 1 batang vanila minyak zaitun tepung ragi kimia Resep: Kocok telur dengan gula dan biji dari batang vanila.
5. Masukkan minyak zaitun, lalu tepung dan ragi kimia yang sudah diayak sebelumnya.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan kue yang sudah diolesi mentega dan tepung atau dilapisi dengan kertas roti, kemudian panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 160°C selama 45 menit.
7. Biarkan hangat, lalu keluarkan kue dari cetakan dan nikmati!