

Keki laini ya jordgubb & lozi

Ingrédients

- 100g ya siagi laini
- 20g ya mafuta yasiyo na harufu
- 170g ya sukari
- 180g ya unga
- 60g ya unga wa lozi
- 6g ya unga wa kuoka
- 230g ya strawberries
- 55g ya lozi zilizokatwa
- 20g ya strawberries kwa mapambo

Préparation

1. Kama unatafuta kitindamlo cha strawberries lakini unataka kubadilisha kidogo kutoka kwenye tarti ya kawaida, umefika mahali pazuri!
2. Keki hii ya strawberry / lozi ni haraka kutayarisha, na kama kawaida unaweza kuibadilisha kulingana na ladha yako (kwa kuondoa dondoo ya lozi chungu kama huipendi, kwa kubadilisha unga wa lozi na hazelnut au nazi, kwa kubadilisha strawberries na raspberries.
3.).
4. Vifaa: Kitanzi cha 22cm Viungo: Nimetumia dondoo ya vanilla Norohy kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (affilié).
5. Changanya siagi laini, mafuta, mayai na sukari kwa kutumia mashine ya kuchanganya hadi mchanganyiko uwe mweupe na umejaa.
6. Ongeza vanilla na dondoo ya lozi chungu (zaidi au chini kulingana na ladha yako).
7. Changanya unga, unga wa lozi, unga wa kuoka na chumvi.
8. Hatimaye, ongeza strawberries zilizokatwa mapema.
9. Mimina mchanganyiko kwenye mold ya keki yako (au kitanzi) iliyopakwa siagi, ongeza strawberries chache zilizokatwa juu kisha lozi zilizokatwa.
10. Weka katika oveni iliyokwisha chomeka 175°C kwa muda wa dakika 35-40 za kupika (kisu kilichowekwa kwenye keki kinapaswa kutoka kikiwa kavu).
11. Acha ipoe, kisha toa keki na furahia!