

Keki ya mchanganyiko wa malenge na chokoleti

Ingrédients

- 55g ya mafuta yasiyo na ladha
- 110g ya sukari muscovado au vergeoise
- 125g ya sukari ya miwa
- 2 mayai
- 60g ya maziwa kamili
- 210g ya puree ya malenge
- 180g ya unga
- 5g ya unga wa kuoka
- 3g ya bicarbonate
- 3g ya mdalasini wa unga
- 5g ya viungo vya pumpkin spice
- 20g ya kakao ya unga + 35g ya maziwa kamili

Préparation

1. Baada ya keki ya malenge, nimerudi tena na (bila shaka) keki ya msimu, keki ya mchanganyiko wa malenge & chokoleti yenye rangi nzuri, yenye viungo na tamu.
2. Mapishi ni rahisi sana na keki inabaki laini kwa siku kadhaa.
3. ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
4. Nimetumia chokoleti Oriado na kakao ya unga kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ya ushirika).
5. Saa 1 ya kupikaKwa keki ya 20cm : Viungo : ya mafuta yasiyo na ladha ya sukari muscovado au vergeoise ya sukari ya miwa 2 mayai ya maziwa kamili ya puree ya malenge ya unga ya unga wa kuoka ya bicarbonate ya mdalasini wa unga ya viungo vya pumpkin spice ya kakao ya unga + ya maziwa kamili Vipande vichache vya chokoleti (hiari) Mapishi : Changanya mafuta na sukari, kisha ongeza mayai, maziwa na unga.
6. Ongeza unga, unga wa kuoka, bicarbonate na viungo.
7. Changanya vizuri.
8. Chukua ya mchanganyiko.
9. Ongeza kakao ya unga iliyosafishwa na maziwa.
10. Panga mchanganyiko kwa zamu kwenye mold ya keki iliyotiwa siagi/unga au iliyowekwa na karatasi ya kuoka (nimefanya tabaka 3 za mchanganyiko wa malenge & tabaka 2 za mchanganyiko wa chokoleti).
11. Pika kwa saa 1 hadi saa 1:10 (kulingana na oveni yako) katika oveni iliyopashwa moto hadi 160°C.
12. Toa keki kisha ifunge kwa filamu ya plastiki ili iweze kudumisha unyevu wake wakati inapo baridi.
13. Wakati imebaridi, unaweza kuiweka icing ikiwa unataka; katika kesi hiyo, changanya ya chokoleti nyeusi iliyoyeyushwa polepole na ya mafuta yasiyo na ladha na mimina icing juu ya keki iliyowekwa kwenye gridi.
14. Acha ikauke kabla ya kufurahia!