

Keki laini ya pear

Ingrédients

- 100g ya unga
- 75g ya sukari
- 1 kidogo cha chumvi
- 3 mayai
- 100g ya siagi
- 2 hadi 3 pears zilizokomaa

Préparation

1. Je une recette rahisi na ya haraka, je unataka?
2. Utaridhika na keki hii ya crispy na laini ya pear.
3. Keki hii ni rahisi sana na ni tamu sana na muundo ni mzuri!
4. Usisite kubadilisha kiasi cha pears kulingana na matakwa yako (bila kufunika keki pia, hiyo itafanya iwe na unyevu na itakuwa aibu kwa safu ya juu ambayo inakuwa crispy vizuri wakati wa kupika).
5. Ushauri wa mwisho, ifurahie ikiwa na joto, au hata baridi, lakini si mara moja kutoka kwenye oveni :-
) Wakati wa maandalizi: dakika 15 + dakika 30 za kupika Kwa keki ya 24 hadi 28cm ya kipenyo (watu 6 hadi 8): Viungo: ya unga ya sukari 1 kidogo cha chumvi 3 mayai ya siagi 2 hadi 3 pears zilizokomaa Mapishi: Tengeneza siagi na uache ipate joto.
6. Changanya unga, sukari na chumvi.
7. Ongeza yai 3 ya njano na siagi iliyoyeyushwa na kupoa.
8. Piga mayai 3 ya wazi kuwa mweupe, kisha ongeza kwenye mchanganyiko wa awali (bila kuchanganya sana, unga hautakuwa laini kabisa, ni kawaida).
9. Punguza pears na ukate vipande 8.
10. Paka siagi na unga au sukari kwenye chombo cha kuoka keki au tart kisha mimina unga ndani yake.
11. Weka vipande vya pear kwa kuviingiza kidogo ndani ya unga.
12. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 30 hadi 35 (hakikisha kupika kwa kutumia ncha ya kisu au kipande cha meno).
13. Acha ipoe, kisha toa kwenye chombo na ufurahie!