

Keki ya machungwa

Ingrédients

- 100g ya siagi laini
- 100g ya sukari
- 90g ya sukari ya kahawia
- 210g ya unga T45
- 7g ya mikate
- 4g ya chumvi (pini 1)
- 80g ya maziwa kamili
- 70g ya krimu nzima ya kioevu
- 40g ya juisi ya chungwa damu
- 30g ya juisi ya chungwa damu
- 20g ya sukari ya icing
- 100g ya sukari ya icing

Préparation

1. Nilipowauliza swali kuhusu mapishi mnayotaka kuona kwenye blogu kwenye Instagram wiki chache zilizopita, wengi wenu mliniomba mapishi ya keki, kwa hivyo baada ya marbres, hapa kuna mapishi mapya ya keki, ya msimu huu, kwani imepewa harufu ya chungwa damu (unaweza bila shaka kuitengeneza kwa chungwa za kawaida badala ya damu).
2. Ni rahisi sana kutengeneza, inahitaji tu uvumilivu kidogo ikiwa unataka kufanya glaze.
3. Maelezo ya mwisho, ni bora zaidi siku inayofuata kwa hivyo ikiwa unaweza kuifanya siku moja kabla ni bora, itakuwa laini zaidi!
4. Changanya sukari na maganda ya machungwa.
5. Fanya kazi margarini ili iwe laini, kisha ongeza sukari zenye harufu ya machungwa.
6. Kisha ongeza mayai moja baada ya jingine.
7. Kwa upande mwingine, changanya na chuja unga na mikate.
8. Ongeza chumvi, pamoja na nusu ya mchanganyiko wa unga/mikate kwenye mchanganyiko wa awali.
9. Kisha changanya maziwa, krimu, na juisi ya chungwa.
10. Maliza kwa kuongeza nusu ya pili ya mchanganyiko wa unga/mikate.
11. Wakati mchanganyiko ni uniformu, mimina ndani ya mold ya keki iliyofungwa na karatasi ya kuoka (au iliyotiwa mafuta na unga).
12. Ili keki ifunguke vizuri wakati wa kupika, unaweza kuweka mstari mwembamba wa siagi kwenye urefu wote wa keki.
13. Preheat oveni kwa 180°C.
14. Bake kwa dakika 20, kisha punguza joto la oveni hadi 160°C na endelea kuoka kwa dakika 20 hadi 25 (kagua kupika kwa meno ya kucha au kisu).
15. Changanya viungo viwili hivyo, na osha keki nayo wakati wa kutoka kwenye oveni.
16. Kisha, acha keki ipoe kabisa kabla ya kuiondoa kutoka kwa mold na kuigaza.
17. Ikiwa unakimbizana, unaweza kuiweka kwenye friji au hata kwenye freezer ili ipowe haraka.
18. Marnier hadi upate uthabiti wa kiowevu lakini mzito, yenye gundi kama ribboni.
19. Mimina glaze juu ya keki na acha igande.
20. Kisha, furahia!

