

Keki ya vanilla na mafuta ya zeituni

Ingrédients

- 135g sukari
- 1 mbegu ya vanilla
- 70g mafuta ya zeituni
- 175g unga
- 7g ya baking powder

Préparation

1. Mwezi mpya, keki mpya!
2. Hii ni rahisi sana, na haraka zaidi kuandaa Muunganiko wa vanilla & mafuta ya zeituni unafanya kazi vizuri kila mara, na unatoa keki laini sana inayodumu vizuri kwa siku kadhaa ikiwa imefungwa vizuri kwenye filamu ya chakula baada ya kutoka kwenye oveni.
3. Mwishowe, ikiwa unapendelea keki zenye unyevu zaidi, unaweza pia kuimwagilia syrup ya vanilla baada ya kutoka kwenye oveni Vifaa: Mould ya keki Mpikio Viungo: Nimetumia vanilla Norohy kutoka Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwenye tovuti yote (affilié).
4. Muda wa maandalizi: dakika 10 + dakika 45 za kupikaKwa keki ya urefu wa 20cm: Viungo: Mayai 4 sukari 1 mbegu ya vanilla mafuta ya zeituni unga ya baking powder Mapishi: Piga mayai na sukari na mbegu za vanilla.
5. Changanya mafuta ya zeituni, kisha unga na baking powder vichujwe kabla.
6. Mimina mchanganyiko kwenye mould ya keki iliyo na mafuta na unga au kufunikwa na karatasi ya kuoka, kisha weka kwenye oveni iliyowashwa moto awali kwa 160°C kwa dakika 45.
7. Acha ipoze kidogo, kisha toa kwenye mould na ufurahie!