

Keki ya Savoie (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g ya sukari faini
- 420g ya mayai (kama mayai 8 ya kati)
- 100g ya unga
- 100g ya wanga wa viazi

Préparation

1. Hivi ndivyo mapishi ya keki ya kawaida sana na rahisi sana ambayo haikuwa bado kwenye blogu, naitwa keki ya Savoy!
2. Nilichukua mapishi katika kitabu cha Hadithi nzuri za mikate za Michel Tanguy & Jacques Genin.
3. Nilipunguza kiasi cha viungo kutengeneza keki hii lakini nawawekea kiasi cha awali kutoka kwenye kitabu hapa chini.
4. Mapishi haya ni rahisi sana na ya haraka kutayarisha, na keki ni nyepesi sana, inaweza kuhifadhiwa vizuri kwa siku kadhaa ikiwa utaifungashia vizuri kwa plastiki Viungo: Nilitumia vanilla kutoka Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si ya muunganiko).
5. Muda wa maandalizi: Dakika 15 + dakika 45 za kupika Kwa mabakuli mawili ya kipenyo cha 19-20cm | takriban sehemu 10 hadi 12: Viungo: ya sukari faini ya mayai (kama mayai 8 ya kati) ya unga ya wanga wa viazi ½ punje ya vanilla au maganda ya limao Mapishi: Paka siagi na sukari au unga kwenye bakuli la kuchagua.
6. Piga yai moja zima, viini vya mayai 7 na sukari mpaka iwe laini: mchanganyiko unapaswa kuwa umejaa na kuchanganyika vizuri.
7. Ongeza unga na wanga vilivyopitishwa kwenye chujio, pamoja na vanilla.
8. Piga wazungu wa mayai 7 hadi yagande.
9. Ongeza polepole kwenye mchanganyiko uliopita kwa kutumia spatula.
10. Mimina mchanganyiko kwenye bakuli (angalizo, usijaze bakuli hadi juu, mchanganyiko utaongezeka sana wakati wa kupika, yangu ilikuwa imejaa kupita kiasi wakati wa picha), kisha weka kwenye oveni iliyowashwa kwa 160°C kwa kama dakika 45, kulingana na bakuli lako.
11. Toa kwenye bakuli, acha ipoe kisha furahia!