

Keki ya limau na mbegu za popo

Ingrédients

- 170g ya sukari
- 65g ya juisi ya limau
- 200g ya unga T55
- 6g ya unga wa kuokea
- 50 ya siagi
- 60g ya krimu nzima ya kioevu
- 20g ya mbegu za poppy
- 30g ya juisi ya limau
- 20g ya sukari ya unga
- 20g ya juisi ya limau

Préparation

1. Mchanganyiko wa limau na mbegu za poppy, ni kitamaduni kikubwa lakini ambacho kila mara hufanya vizuri!
2. Huu hapa katika keki rahisi, yenye uchachu mzuri, ambayo itakufurahisha kwa kifungua kinywa au vitafunio
Muda wa maandalizi: dakika 30 + dakika 55 za kupika Kwa keki ya 20cm: Keki: Mayai 3 ya sukari
Maganda ya limau mawili ya juisi ya limau ya unga T55 ya unga wa kuokea 50 ya siagi ya krimu nzima ya kioevu ya mbegu za poppy Washa oveni moto hadi 160°C.
3. Yeyusha siagi kisha iache ipowe kidogo.
4. Changanya sukari na maganda ya limau.
5. Ongeza mayai, kisha juisi ya limau.
6. Ongeza unga na unga wa kuokea baada ya kuchuja, kisha siagi iliyopozwa na krimu huku ukipiga kwa mchi kati ya kila ongezo.
7. Maliza kwa kuongeza mbegu za poppy.
8. Mimina mchanganyiko kwenye mold ya keki, tia laini ya siagi katikati ya keki kisha ipike kwa dakika 55.
9. Syrup ya kunyonya: ya juisi ya limau ya sukari ya unga Changanya viambato viwili, kisha jipakize keki na syrup mara tu ukitoa kwenye oveni.
10. Subiri keki ipoe kabla ya kutoa kwenye mold.
11. Glaze: ya sukari ya unga ya juisi ya limau Mbegu chache za poppy Changanya sukari ya unga na juisi ya limau.
12. Mimina glaze juu ya keki iliyowekwa kwenye grille.
13. Acha igande, kisha pamba ikiwa unapenda na maganda ya limau na mbegu za poppy kabla ya kufurahia!