

Keki laini ya aprikoti na kahawa

Ingrédients

- 135g ya sukari ya brown
- 75g ya kahawa aina ya espresso
- 195g ya unga T45
- 5g ya unga wa kuokea
- 35g ya krimu ya maji
- 85g ya siagi
- 7 hadi 10 aprikoti kulingana na ukubwa wao

Préparation

1. Sijui kama unafahamu muungano wa kahawa na aprikoti, lakini nakuhakikishia kwamba ingawa unaweza kuonekana wa kushangaza mwanzoni, mchanganyiko huu ni mtamu!
2. Kwa hivyo, nimetengeneza keki ya kahawa iliyo na aprikoti nusu kwa matokeo ya haraka, laini na yenye harufu nzuri.
3. Yayusha siagi na uache ipowe kidogo.
4. Piga mayai na sukari ili yapande na kuwa mepesi.
5. Ongeza kahawa ya maji, kisha unga na unga wa kuokea uliopita kwenye chujio.
6. Mwisho changanya krimu na siagi iliyoyeyushwa.
7. Mimina mchanganyiko kwenye chombo kilichopakwa siagi na unga au sukari, kisha funika na nusu aprikoti kwa kuzibana vizuri (unaweza kuweka zaidi ya zilivyo kwenye picha, keki itakuwa bora zaidi).
8. Nyunyizia aprikoti na kiasi kidogo cha siagi na sukari ya brown, kisha weka kwenye tanuri lililowashwa moto kwa 170°C kwa dakika 40.
9. Acha ipoe, kisha toa kwenye chombo na jiburudishe!