

Keki ya tufaha, vanila na maple

Ingrédients

- 90g ya siagi laini
- 110g ya sukari ya maple
- 1 ganda la vanila
- 150g ya unga T55
- 6g ya unga wa kuoka
- 35g ya krimu nzima ya maji

Préparation

1. Muda wa maandalizi: Dakika 20 + 1h hadi 1h10 ya kuoka Kwa keki ya 20cm: Viungo: ya siagi laini ya sukari ya maple anda la vanila Mayai 3 ya unga T55 ya unga wa kuoka ya krimu nzima ya maji Maapulo 3 Mapishi: Washa joto la ovene hadi 160°C.
2. Changanya siagi laini na sukari ya maple na chembe za vanila.
3. Ongeza mayai moja moja, halafu unga na unga wa kuoka uliochujwa.
4. Changanya krimu nzima ya maji.
5. Kata maapulo vipande vidogo vidogo, kisha changanya ndani ya mchanganyiko (hifadhi vipande vichache kwa ajili ya juu ya keki).
6. Mimina mchanganyiko ndani ya mold, ongeza vipande vichache vya maapulo.
7. Oka keki kwa saa 1 hadi 1h10.
8. Acha ipoe dakika chache kabla ya kuitoa kwenye grill, kisha furahia!