

Keki ya ndizi, karameli na pecan

Ingrédients

- 2 ndizi
- 50g ya siagi
- 125g ya caramel beurre salé
- 2 mayai
- 150g ya unga T55
- 6g ya chachu ya kuoka
- 120g ya pecans

Préparation

1. Keki, ilikuwa muda mrefu!
2. Hii ni rahisi na ya haraka kutengeneza, kitu pekee unachohitaji ni kuwa na ndizi zilizoiva zaidi ili uweze kuanza Mapishi yanapatikana kwenye video kwenye akaunti yangu ya instagram @iletaitungateau kwa wale wanaopenda.
3. Viungo: Nimetumia pecans za Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si uhusiano).
4. Muda wa maandalizi: dakika 15 + dakika 45 za kuokaKwa keki yenye urefu wa cm 18.
5. Changanya ndizi na siagi na caramel.
6. Ongeza mayai moja baada ya lingine, kisha unga na chachu iliyochanganywa awali.
7. Malizia kwa kujumuisha pecans zilizokatwa vipande.
8. Mimimina mchanganyiko kwenye chombo kilichopakwa siagi, kisha weka kwenye oveni iliyowashwa awali kwa joto la 165°C kwa takribani dakika 45 za kuoka (kisu kinapaswa kutoka kikavu).
9. Toa kwenye chombo, acha ipoze kisha ongeza caramel na pecans kwa mapenzi yako kabla ya kufurahia!