

Malambot na keyk na may peras

Ingrédients

- 100g ng harina
- 75g ng asukal
- 1 kurot ng asin
- 3 itlog
- 100g ng mantikilya
- 2 hanggang 3 peras na hinog

Préparation

1. Isang napakadaling at mabilis na recipe, interesado ka ba?
2. Masisiyahan ka sa cake na ito na malutong at malambot na may mga peras.
3. Ang cake na ito ay sobrang simple at talagang masarap at ang texture ay perpekto!
4. Huwag mag-atubiling ayusin ang dami ng mga peras ayon sa iyong nais (huwag masyadong takpan ang cake, dahil magiging basang-basa ito at sayang ang itaas na bahagi na nagiging malutong habang naluluto).
5. Huling payo, tikman ito habang mainit, o kahit malamig, ngunit huwag agad pagkatapos ilabas mula sa oven :-). Oras ng paghahanda: 15 minuto + 30 minuto ng pagluluto Para sa isang cake na may diameter na 24 hanggang 28cm (6 hanggang 8 tao): Mga Sangkap: ng harina ng asukal 1 kurot ng asin 3 itlog ng mantikilya 2 hanggang 3 peras na hinog Recipe: Tunawin ang mantikilya at hayaang lumamig.
6. Paghaluin ang harina, asukal, at asin.
7. Idagdag ang 3 pula ng itlog at ang pinalambot na mantikilya na lumamig.
8. Paghampasin ang tatlong puti ng itlog hanggang maging puti, pagkatapos ay isama ito sa naunang halo (huwag masyadong haluin, ang masa ay hindi magiging perpektong makinis, normal lang iyon).
9. Balatan ang mga peras at hiwain ang mga ito sa 8.
10. Lagyan ng mantikilya at harina o asukal ang isang cake pan o tart pan at ibuhos ang masa dito.
11. Ilagay ang mga piraso ng peras sa pamamagitan ng bahagyang pagpasok sa masa.
12. Ilagay sa preheated oven sa 180°C sa loob ng 30 hanggang 35 minuto (suriin ang pagluluto gamit ang dulo ng kutsilyo o toothpick).
13. Hayaang lumamig, pagkatapos ay ilabas at tamasahin!