



مواد لازم برای تهیه کیک:

آرد 3 فنجان

شکر طبیعی 2 فنجان

پودر کائو 6 ق غ

جوش شیرین یا نمک میوه 2 ق چ

نمک 1 ق چ

آب 2 فنجان

روغن گیاهی سه چهارم فنجان

سرکه ۲ ق غ

وانیل ۲ ق چ



طرز تهیه:

فر را به اندازه ی 350 درجه فارنهایت گرم می کنیم.

ابتدا مواد خشک (آرد، شکر، پودر کائو، نمک میوه، نمک) را با هم مخلوط کرده و سپس آن را به مواد ترمان (آب، روغن گیاهی،

سرکه و وانیل ( اضافه می کنیم.

مواد را داخل قالب کیک می ریزیم و برای حدود 40 دقیقه می پزیم.

زمان آماده سازی 15 دقیقه و برای 12 قطعه کیک کافی است.

مواد لازم برای تهیه رویه شکلاتی کیک:

شکر طبیعی 1 فنجان

نشاسته ذرت 6 ق غ

ککائو 4 ق غ

نمک 1/2 ق چ

آب 1 فنجان

روغن 2 ق غ

وانیل 1/2 ق چ

طرز تهیه:

شکر، نشاسته ذرت، کاکائو و نمک را در یک تابه متوسط مخلوط کرده و با آب هم می زنیم.

مخلوطمان را حرارت می دهیم تا غلیظ شود و شروع به جوشیدن کند.

پس از 1 یا 2 دقیقه جوشیدن آن را از روی حرارت بردارید و همراه روغن و وانیل هم بزنید.

پس از اینکه خنک شد آن را روی کیک خنکتان بریزید و از آن لذت ببرید.

زمان آماده سازی: 10 دقیقه، برای رویه یک کیک کافی است.