



برای شروع فر را در درجه 160 درجی سانتی گراد قرار دهید

مواد لازم:

یک چهارم فنجان آب بعلاوید 2 قاشق غذا خوری آب اضافی
2 عدد موز بزرگ رسیده
نصف فنجان روغن
1 فنجان شکر قهوه ای
یک و یک چهارم فنجان آرد ساده عاری از گلوتن
1 قاشق چای خوری نمک میوه بجای جوش شیرین
نصف قاشق چای خوری دارچین آسیاب شده
کمی نمک

طرز تهیه:

موزها را در یک کاسه متوسط له کنید و آب، شکر، روغن و نمک را اضافه نموده و مخلوط نمائید.
آرد الک شده و دارچین را در کاسه بریزید و نمک میوه را در 2 قاشق غذا خوری آب ولرم حل کنید و به مخلوط اضافه نمائید و
مخلوط را روی آن بیاورید.
قالب کیک را چرب کنید و مخلوط کیک را در قالب کیک بریزید و به مدت 40 تا 45 دقیقه بپزید و اگر خالی را در آن فرو
بردید و تمیز بیرون آمد، کیک را از فر در آورید.
کیک را از قالب در آورید و بگذارید خنک شود.
روی آن کریم کائو [\(اینجا کلیک کنید\)](#) و آیسینگ شکر بریزید.

