



مواد لازم:	
آرد	3 استکان (3 پیمانه شیرینی پزی)
شکر	یک و یک سوم استکان
نمک	دو پر
وانیل	1 قاشق چای خوری سر خالی
پودر کاکائو	2 قاشق غذا خوری سر خالی
آب جوش	کمی (فقط در حدی که پودر کاکائو در آن حل شود، در حدود 3 تا 4 قاشق غذا خوری)
روغن	کمی بیش از نصف استکان
بیکنگ پودر	یک و نیم قاشق غذا خوری سر خالی
آب گازدار	نصف استکان
سرکه سفید	نصف قاشق غذا خوری
گلاب	نصف استکان
پوری کدو تنبل پخته	1 استکان کاملاً پر
آب در صورت نیاز	

طرز تهیه:

قبل از شروع به تهیه مواد، فر را در حرارت 185 درجه سانتی گراد قرار دهید.

ابتدا مواد خشک (آرد، وانیل، نمک، بیکنگ پودر) را 3 بار الک کنید. سپس روغن، سرکه، شکر، کدو تنبل پخته و با چنگال خوب له شده را در ظرف دیگری مخلوط کرده و به مواد خشک اضافه کنید.

نیم استکان آب گازدار و گلاب را باهم مخلوط کرده و به مواد بالا اضافه کنید. مخلوط آب گاز دار و گلاب را کم کم اضافه کنید بقدری که غلظت موادمان نه مانند ماست شل شود و نه مانند ماست چکیده خیلی سفت شود. اگر بعد از افزودن نصف پیمانه آب گازدار و نصف پیمانه گلاب بازهم نیاز بود، کمی آب اضافه نمایید.

سپس کف قالب را چرب کرده و آرد بپاشید (در حد یک قاشق آرد کافی است) و اضافی آرد را با زدن ضربه به پشت قالب خالی کنید.

سپس سه چهارم و یا بیشتر مواد را در قالب ریخته و کاکائو و آب جوش را مخلوط کرده و در بقیه مواد مانده در ظرف مخلوط کرده تا کاکائویی بشود و این مواد را روی مواد سفید داخل قالب بریزید و 2 تا 3 بار با قاشق آرام روی مواد را هم بزنید. (نیازی به هم زدن زیاد نیست، فقط به آرامی آن را دو بار هم بزنید تا راه هایی از کاکائو در کیک ایجاد شود). می توانید کمی کنگد روی آن بپاشید.

به مدت یک ساعت و نیم در فر بگذارید. (بسته به سایز قالب، اگر ارتفاع مواد داخل قالب زیاد است، این زمان برای پخت کیک کافی است، اما اگر ارتفاع مواد داخل قالب کم است، یک ساعت هم می تواند کافی باشد) سپس حتما باید 2 الی 3 ساعت بماند تا خنک شود و سپس از قالب آن را خارج کنید.