

پن کیک

ملیحه ظریف شاهسون نژاد



طرز تهیه
ابتدا آرد را در ظرفی بریزید و بکینگ پودر و شکر را با آن مخلوط کنید. بعد کره را اضافه کنید و خوب ورز دهید. حالا یک لیوان شیر را به مواد آرام آرام اضافه کنید تا مایه یک دست مثل ماست شود که بتوانید با قاشق آن را داخل ماهی تابه بدون روغن بریزید.
(ماهی تابه حتماً نجسب باشد) داخل ماهی تابه آن ها به شکل دایره در می آیند. وقتی حباب های کوچکی روی پن کیک ها ظاهر شد می توانید با قاشق چوبی آن ها را بر گردانید تا هر دو طرف خوب بپزد و به رنگ قهوه ای روشن در بیاید. آن گاه می توانید برای صبحانه یا عصرانه نوش جان کنید، البته همراه با مربا یا عسل.

مواد لازم
آرد ۲۰۰ گرم
کره ۵۰ گرم
شکر یک قاشق غذاخوری
شیر یک لیوان
بکینگ پودر یک قاشق مرباخوری
مربا به اندازه دلخواه

۱. * در ابتدا آرد را در ظرفی بریزید و بکینگ پودر و شکر را با آن مخلوط کنید. بعد کره را اضافه کنید و خوب ورز دهید. حالا یک لیوان شیر را به مواد آرام آرام اضافه کنید تا مایه یک دست مثل ماست شود که بتوانید با قاشق آن را داخل ماهی تابه بدون روغن بریزید.

۲. (ماهی تابه حتماً نجسب باشد) داخل ماهی تابه آن ها به شکل دایره در می آیند. وقتی حباب های کوچکی روی پن کیک ها ظاهر شد می توانید با قاشق چوبی آن ها را بر گردانید تا هر دو طرف خوب بپزد و به رنگ قهوه ای روشن در بیاید. آن گاه می توانید برای صبحانه یا عصرانه نوش جان کنید، البته همراه با مربا یا عسل.

۳. * «عسل یا مربا»

۴. پن کیک ها را با عسل یا مربا میل کنید. اگر دوست دارید می توانید آن ها را با قاشق مرباخوری هم میل کنید.

۵. * «عسل یا مربا»

۶. * «عسل یا مربا»