كيك الموز بحليب الصويا

المقادير:

1 كوب من الموز المهروس

1/4 كوب من زيت الكانولا

1 ملعقة صغيرة من البيكينغ باودر

2 كوب من السكر

3 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

2 كوب من الدقيق

1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

1/4 كوب من حليب الصويا

3/4 كوب من الكاكاو البودرة

1 كوب من الشوكولاتة القطع

الطريقة:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- يُدهن قالب فرن مستطيل بقليل من الزبدة ويُرش بالدقيق مع التخلص من الدقيق الزائد.

- يُخلط الموز مع الزيت، البيكينغ باودر، السكر وعصير الليمون في محضر الطعام حتى نحصل على خليط ناعم ومتجانس.

- يُضاف الدقيق والفانيليا مع الإستمرار في الخلط على سرعة متوسطة.

- يُضاف الحليب والكاكاو، يُنقل الخليط لوعاء عميق، ثمّ تُضاف قطع الشوكولاتة مع التقليب بإستخدام ملعقة خشبية أو السباتولا حتى يتكوّن خليط متجانس.

- يُصب الخليط في القالب المُعد، يُخبز بالفرن لمدة 45 دقيقة أو حتى تمام النضج.

- يُترك ليبرد قليلاً، ثمّ يُقطع إلى شرائح ويُرص في طبق التقديم.