كيك الجوافة

المقادير:

- عصير جوافة: كوب (طبيعي)
- البيض: 3 حبات
- سكر: كوب
- الزيت النباتي: ثلث كوب
- لبن زبادي: نصف كوب
- الفانيليا: ملعقة صغيرة (سائلة)
- ملح: رشّة
- طحين: كوبان وربع (منخل)
- النشاء: ربع كوب

- بيكنج بودر: 3 ملاعق صغيرة

طريقة التحضير:

1- باستخدام العجانة الكهربائية، ضعي البيض، والسكر، واخلطي. ثم ضيفي الزيت، وعصير الجوافة، واللبن الزبادي، والفانيلا السائلة، ورشة من الملح، وتضرب المكونات حتى تتجانس تماماً.

2- تضاف كمية الطحين، والنشا، والبيكنج باودر، وتخلط المكونات مرة أخرى.

3- جهزي قالب الكيك، بدهنة بالقليل من الزيت، وحمي الفرن على درجة 180.

4- صبي خليط الكيك بالقالب المجهز مسبقاً، وادخلي الكيك للفرن المحمى لمدة 40 دقيقة، أو حتى إجراء اختبار النضوج.

5- زيني كيك الجوافة بحسب الرغبة.