الكيك الهاش بالخطوات أسهل وأوفر طريقة لتحضير كيك ناجح وأسباب هبوط الكيك

خطوات الكيك الهاش. لا يختلف الأطفال والكبار عن حب الكيك بأنواعه المختلفه واطعمته المميزة فيأكل الكيك صيفا وشتاءا وفي جميع الوقات . يمكن تناوله كوجبة أفطار أو وجبه عشاء خفيفة ومميزة. تصعب علي النساء تحضير الكيك في المنزل بسبب الوقوع في بعض الأخطاء التي تسبب فشل وهبوط الكيكة. لذلك سنتحدث خلال هذا المقال عن أسهل طريقة لتحضير الكيكة بالخطوات المبسطة وأيضا نتعرف علي أسباب هبوط الكيك في الفرن.

خطوات ومقادير تحضير الكيك الهاش

لعمل الكيك نحتاج الي:

عدد 4 بيض بدرجة حرارة الغرفة.

عدد 3 كوب دقيق أبيض.

عدد كوب ونصف من السكر الأبيض.

عدد 1 كوب مزيج من السمن وزيت الذرة.

عدد 1 كوب لبن بدرجة حرارة الغرفة.

عدد 2 ملعقة صغيرة بيكنج باودر.

عدد ملعقة صغيرة واحدة فانيليا.

ذرة ملح.

خطوات تجهيز كيك ناجح ومميز:

أولا نقوم بتحضير صنية الخبز بدهنها بمادة دهنية ثم تبطينها بالدقيق.

ثانيا نشلع الفرن علي درجة حرارة 180 درجة قبل البدء في تجهيز العجين.

ثالثا في الخلاط الكهربائي نضيف مقدار البيض والسكر وكوب الزيت والسمن واللبن والفانيليا. نمزجهم جيدا.

رابعا في بوله خارجية نضيف مقدار الدقيق المنخول والبيكنج باودر وذرة الملح. ونمزجهم جيدا.

خامسا ضيفي مزيج الخلاط علي كقدار الدقيق وأبداي في التقليب جيدا في اتجاه واحد حتي تمام التجانس.

أخيرا ضعي الخليط في صنية الخبز المجهزة وأدخليها الفرن الساخن. توضع الكيكة في الفرن لمدة 40 دقيقة مع متابعه التسوية لأختلاف درجات حرارة الأفران المختلفة.

أسباب هبوط الكيك وكيفية الوصول الي افضل نتيجة للكيكة

يجب اشعال الفرن مسبقا حتي يصل الي درجة الحرارة المطلوبة فالفرن البارد يؤدي الي هبوط الكيكة.

لابد من تجهيز قوالب الخبز مسبقا أيضا حتي تدخل الكيكة الفرن بمجرد تجهيزها. فوجودها خارج الفرن فترة طويله بعد تجهيزها من أسباب فشلها وهبوطها.

عند مزج الخليط مع الدقيق يجب التقليب في اتجاه واحد حتي لا تدخل فقاعات الهواء في العجين فبالتالي تسبب هبوطه.